

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LE POTIMARRON

Ce légume est typique de l'hiver.

Sa chair est jaune et farineuse, et il a la saveur de la purée de châtaignes.

Il peut être cuisiné en soupe, purée ou en tarte.

Celui-ci vient de l'Aveyron cultivé par Maxime Marty, et il est **BIO** !

Il sera dégusté en soupe, ce jeudi.



RECETTE : LE FRESINAT DE PORC

Origine : Le frésinat est une **spécialité du Tarn** !

Composition : sauté de porc, pomme de terre, oignons, ail rose de Lautrec, thym et laurier.

Préparation : Faire revenir la viande idéalement avec de la graisse de canard. Retirez la viande puis faire revenir les oignons. Remettre la viande dans la marmite, ajoutez l'ail, salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant une heure.

Dans une sauteuse huilée, faire revenir les pommes de terre.

Notre frésinat sera servi lundi !



DU 13 AU 17 JANVIER 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996