

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

DERNIERE SOUPE !

Le 21 mars marque officiellement la fin de l'hiver, et le début du printemps !

Pour accompagner ce changement de saison nous vous préparons aux petites oignons la dernière soupe de cet hiver ! : un mélange de **carottes Bio** et de **courge de Nelson, Bio** également ! Elle sera au menu le vendredi.



LA PATISSERIE DE FIN DE MOIS

Pour fêter les anniversaires de fin (faim ?) de mois, nous vous proposons une pâtisserie.

Ce mois-ci nous vous proposons un flan pâtissier pour fêter les nouvelles bougies !



LA RECETTE DU HOUMOUS

Voici un autre plat typique du Moyen-Orient.

Ingrédients : pois chiches **bio**, tahini, huile de sésame et/ou d'olive, jus de citron, épices (paprika doux et cumin).

Préparation : après la cuisson des pois chiches, intégrer les autres ingrédients et mixer l'ensemble. Il faut ensuite ajouter les épices (paprika, cumin) et l'assaisonnement pour trouver le bon équilibre que vous voulez.

Cette recette sera servi lundi en entrée !



DU 24 AU 28 MARS 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996