

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LE CONCOMBRE ARRIVE !

Origine : Il vient d'Inde et il est cultivé depuis plus de 3 000 ans !

Récolte : c'est le début de la saison, et nous allons en profiter jusqu'au mois de septembre selon la météo !

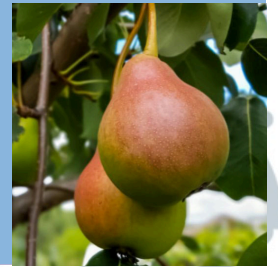
Recette : il se cuisine cru et peut être assaisonné avec une vinaigrette ou du fromage blanc par exemple. Il sera consommé le vendredi !



CLAP DE FIN POUR LA POIRE !

La variété 'Sœur Grégoire' est un poirier ancien tardif. Cela sera la dernière récolte pour cette variété !

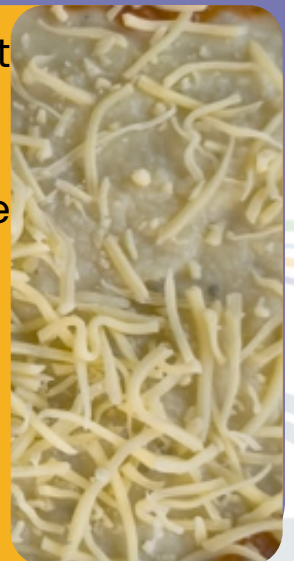
La texture de cette variété est fondante et juteuse. Cette poire offre un bel équilibre entre sucre et acidité. Elle ne contient presque pas de pépin. Elle sera au menu ce mercredi.



HACHI PARMENTIER AVEC LE LINGO DU SUD

Principe : Il s'agit de faire une première couche d'ingrédient sur laquelle on vient poser une couche de purée de pomme de terre .

Recette : Pour la première couche, on fait mijoter ensemble les oignons, quelques légumes du moment avec du coulis de tomate. On ajoute ensuite le lingo du sud qui est un égrené **bio** composé de lentilles, pois chiche notamment. La purée de pomme de terre sera posée sur cette préparation auquel on ajoute de l'emmental râpé. Cela sera au menu le lundi !



DU 5 AU 9 MAI 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996