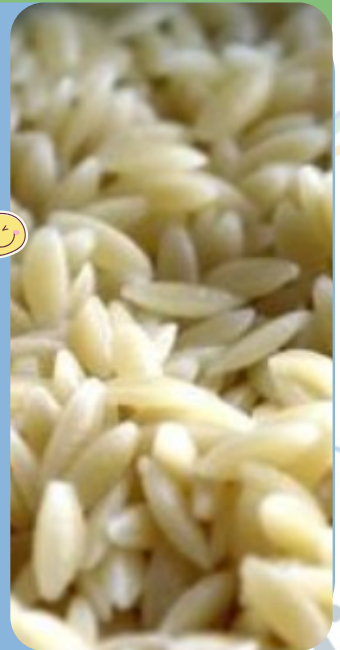


QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LA SALADE LILIPUTIENNE !

Drôle de nom pour désigner une salade !
En fait ce nom vient de la taille des pâtes utilisées pour cette salade : elles sont toutes petites !
Un playmobil pourrait la prendre dans sa main ! 😊
On compose cette salade selon nos envies et l'équilibre du menu de la journée.
Pour ce lundi, nous avons prévu d'accompagner ces pâtes avec du maïs et des miettes de surimi notamment.
Bon appétit !



LE BUTTERNUT

Le butternut, est une variété de courge d'hiver appréciée pour sa chair douce et légèrement sucrée avec des notes de noisette.
Ce légume que nous achetons en **bio** peut être cuisiné de différentes façons selon vos envies ! : en purée, gratiné au four, découpé en cubes et poêlé, en soupe...
Ce légume **bio** vient de la ferme de Cahuzac dans le Tarn et sera dégusté en velouté pour ce vendredi.



DU 26 AU 30 JANVIER 2026



SC Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996