

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LES SOUPES

En hiver nous prenons plaisir à déguster une soupe préparée à partir de légumes frais. Pour préparer une soupe, choisissez le ou les légumes que vous aimez (carottes, poireaux, potimarron...) en y ajoutant quelques pommes de terre pour lier votre soupe.

En fin de cuisson, ajoutez un peu de crème fraîche et assaisonner.

Ce mardi, le butternut sera dans notre soupe !



LES LENTILLES DU TARN

Famille: La lentille fait parti des légumineuses, riche en protéines. La plus répandue est la lentille verte qui est produite en France et particulièrement dans le Tarn où nous sommes un grand producteur.

Préparation : Il faut la cuire pour la consommer avec un volume d'eau correspondant à 1,5 fois le volume des lentilles à cuire.

Elle peut être consommée froide en entrée, ou chaude. Elle représente un accompagnement idéal ou en plat complet comme le rougail.

Nos lentilles **bio** seront au menu le mercredi.

Bonne dégustation !



DU 16 AU 20 FEVRIER 2026



SC Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996