

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LES FRUITS D'HIVER

Nous sortons progressivement de l'hiver, et nous utilisons encore certains fruits disponible avant l'arrivée à maturité des fruits du printemps.

Le kiwi du Tarn sera encore servi début avril grâce à une belle récolte cette année.

Les agrumes tels que Clémentine et Orange seront encore proposés sur les prochaines semaines, et les différentes variétés de pommes seront proposées jusqu'à fin mai si possible.



LA CREME ANGLAISE

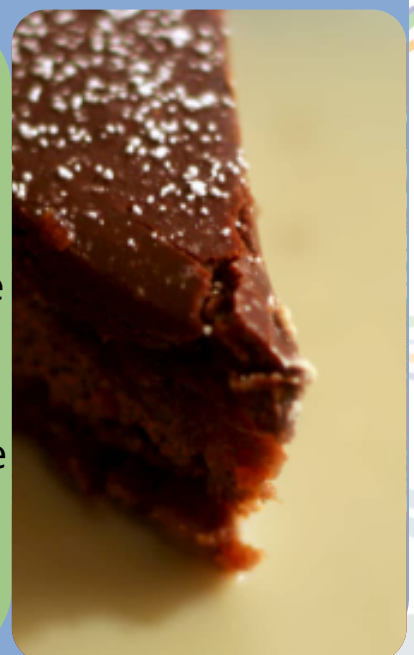
Origine : Elle est née à la cour royale d'Angleterre au XVI^e siècle.

Composition : La cuisson de la crème anglaise doit se faire entre 82 °C et 84 °C pour rester fluide. Elle se compose d'un mélange de lait, de jaunes d'œufs et de sucre.

Elle est parfumée à la vanille ou à l'orange.

Utilisation : La crème anglaise servie froide est utilisée pour accompagner de nombreux desserts.

Elle sera au menu le vendredi pour accompagner le cake aux amandes !



DU 23 AU 27 MARS 2026



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996