

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LE CORDON BLEU

Drôle de nom pour désigner un plat qui se mange !

Rassurez vous, il ne s'agit pas d'un joli ruban bleu à déguster...
Ce nom désigne une escalope de viande (dinde pour notre cas) entre coupée de fromage et de jambon.

Ce plat sera à découvrir le mardi.



FRUIT DE LA SEMAINE : LE RAISIN !

Pour bien attaquer cette reprise, nous prolongeons l'été avec les fruits de saison.
Cette semaine, vous allez déguster pour la première fois cette année du raisin du Tarn et Garonne. Il sera servi le jeudi !



RECETTE : PATE BOLOGNAISE

Principe : on associe un type de pâte de son choix (penne, spaghetti, fusilli...) avec une sauce bolognaise.

Recette sauce bolognaise :

Faire revenir des oignons, des tomates et selon la saison des légumes les carottes par exemple.

Puis ajouter de la viande hachée et finir en ajoutant un coulis de tomates.

Les fusillis BIO du producteur BaPla!
seront servis lundi.



DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996