

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LA POLENTA ?

Recette : Mettre à ébullition un mélange équilibré entre eau et lait. Après ébullition, soupoudrer la semoule de polenta et remuer énergiquement !

L'assaisonnement se fera avec un mélange de beurre et d'huile d'olive pour bien parfumer.

On peut également y ajouter du fromage râpé

A découvrir ce mercredi !



PUREE AU POTIMARRON

Principe : Il s'agit de faire cuire les potimarrons à la vapeur pour garder les valeurs nutritives du légume. On y ajoute des pommes de terre pour épaisser un peu la purée, du beurre et l'assaisonnement.

A déguster ce vendredi !



LA SAUCISSE FRAICHE DE ANTOINE !

Origine : Elle a une chair de couleur rose, elle mesure de 26 à 28 mm de diamètre et peut se présenter en portion ou au brasse (en longueur). Elle est préparée par la " Charcuterie Antoine" à Castres pour nous à la demande.

Préparation : Elle peut être cuite au four, à la poêle ou au barbecue.

Elle peut être accompagnée par les légumes de votre choix.

Elle sera servie ce jeudi !



DU 8 AU 12 DECEMBRE 2025



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996