

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

SALADE DE TOMATE ET MAÏS

Nous essayons d'optimiser la disponibilité de certains légumes après cet été et les fortes chaleurs.

Nous pouvons encore déguster des tomates de pays qui seront mélangées avec du maïs.

Une salade composée de couleur rouge et or, aux couleurs de notre région Occitanie.

Elle sera au menu le lundi !



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'oeufs et de sucre. Elle est parfumée à la vanille ou à l'orange. La crème anglaise accompagnera le brownie aux pépites de chocolat et noisettes ce vendredi pour fêter les anniversaires du mois !



DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026



SC Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996