

Actus Restaurant

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

UN VRAI SUCCÈS !

Pour les internes nous avons fait

- Gâteau d'anniversaire
- Soirée Crêpe
- Soirée Open



Pour les demi-pensionnaires :

- crêpe
- Cheeseburger



LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...



Ce mois ci, nous avons servi du bourguignon originaire des Hauts-de-France, des pommes Royal Gala de Saulty (62) et des poires d'Annoeullin (59).



LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVES !



- Cocotte de bœuf aux poivrons
- Cassoulet toulousain
- Crêpe
- Macaroni romagnola

...

La recette du mois

Cassoulet toulousain

10 personnes

- Préparation : 45 min
- Cuisson : 20 mn

- Echine de porc 300 g
- Saucisse de Toulouse 600 g
- Saucisson à l'ail 200 g
- Poitrine 1/2 set 200 g
- Oignons émincés 200 g
- Haricots blancs coco 700 g
- Ail 20 g
- Chapelure
- Tomates concassées 150 g
- Thym, sel, poivre

Cuire vos haricots et assaisonnez selon votre goût. Cuire l'échine de porc avec la poitrine et rajouter le tout à mi-cuisson dans vos haricots. Une fois que la viande est cuite retirer-la sans l'émietter et faire refroidir au frigo afin de faire une coupe nette. Cuire les saucisses et saupoudrer de chapelure à mi-cuisson afin de faire gratiner légèrement. Disposer les haricots, les tomates, l'ail et les oignons préalablement rissolés.