

Actus Restaurant

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

UN VRAI SUCCÈS !



En Mars, les enfants ont pu profiter du repas de la Saint-Patrick (Fish and chips) et le repas « à la découverte des USA » (cheeseburger & potatoes).



LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...



Ce mois ci, nous avons servi des pommes Jonagold de Houdain lez Bavay, de la Batavia et du persil frais de Verlinghem, des pommes de terre grenaille de Esquelbecq et des endives de Camphin en Pévèle.



LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVES !



- Mousse stracciatella
- Gaspacho andalou
- Mousse tagada
- Pêche au thon
- Gâteau aux Oreo
- Compote rhubarbe
- Sauté de dinde sauce suprême
- Macaroni carbonara

...

La recette du mois

Mousse Stracciatella 4 personnes

- 30cl de crème liquide
- 100g de chocolat blanc
- Copeaux de chocolat noir
- 1 sachet de sucre vanillé

Faire fondre le chocolat blanc avec la crème. Monter 25 cl de crème en chantilly. Ajouter le sucre vanillé. Verser le chocolat fondu dans la chantilly et y déposer quelques copeaux dans la mousse pour le côté stracciatella. Réserver un peu au frais puis dresser dans des ramequins en décorant de copeaux de chocolat noir par-dessus.

Animation à venir >

Le repas de Pâques (27 Avril).