

Actus Restaurant

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien



LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

UN VRAI SUCCÈS !

Animation portes ouvertes



DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...

Ce mois-ci, nous avons servi :

- 60 kg de volaille fraîches
- 334.7 kg de viandes locales
- 126 kg de légumes locaux
- 293 kg de légumes frais
- 280 kg fruits frais



LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVÉS !



- Carbonnade Flamande
- Sauté de porc aux olives
- Lasagnes maison
- Cookies
- Crêpes
- Potage du jour aux légumes frais
- Poisson frais

La recette du mois

Riz au lait

10 personnes

- Préparation : 5 min
- Cuisson : 35 min

- 200 g de riz rond
- 1.6 l de lait
- 1 g de cannelle
- 250 g de sucre semoule
- 1 gousse vanille
- Du beurre

Mettez une noix de beurre à fondre dans une casserole. Ajoutez le riz en remuant sur feu moyen pendant 3 à 4 min. Versez le lait, le sucre, la pincée de sel puis la gousse de vanille fendue. Remuez et baissez le feu. Laissez cuire en surveillant et en remuant souvent pour éviter que le riz ne colle au fond. Après 35 min, vérifiez la cuisson et la consistance. Il faut que le lait soit crémeux et que le riz soit bien cuit. Versez dans des ramequins individuels et laissez refroidir.

Animation à venir >

Le repas de Pâques, le 12 avril prochain