

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

COLESLAW, QUESACO ?!

Origine : Le mot "coleslaw" désigne une salade à base de chou en Amérique du Nord, d'où ce nom anglophone.

Recette : On utilise du chou cru qui est râpé avec lequel on mélange des carottes râpées également accompagnée d'une mayonnaise allégée.

Ce coleslaw sera servi ce jeudi avec des carottes **bio** !



SALADE COMPOSÉE

Principe : une salade composée permet d'assembler différents ingrédients selon la saison et la disponibilité des produits.

Vous pouvez ainsi varier vos compositions selon vos envies.

Cette semaine par exemple, nous utilisons de la salade verte, des oeufs durs, des cubes de pomme de terre et des oignons rouges.

L'assaisonnement sera déjà préparé avec une mayonnaise allégée pour accompagner cette salade qui sera proposée ce lundi !



DU 13 AU 17 AVRIL 2026



Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996