

QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LE FRUIT DE LA SEMAINE : LA POIRE WILLIAM !

Origine : Les origines ne sont pas certaines pour cette variété de poire la plus cultivée au monde. Elle porterait le prénom d'un agriculteur londonien au début du 18^{ème} siècle. Elle arrive ensuite dans les vergers français au siècle suivant.

Propriété : Elle est juteuse et sucrée. Sa chair blanche non granuleuse est très aromatique.

Cette poire William est cultivée à proximité dans l'Aude et sera au menu le vendredi !



RECETTE : LA BRANDADE DE MORUE

Principe : Il s'agit d'un plat complet à base de poisson qui va être travaillé un peu comme le hachis parmentier.

Ingrédients : morue et un peu de colin pour atténuer le goût un peu fort de la morue, pomme de terre, ail, jus de citron et assaisonnement.

Préparation : Après cuisson des poissons, il faut les émietter en petit morceau. Préparer la purée avec l'assaisonnement, puis assembler l'ensemble afin de constituer le plat complet. La brandade sera servie le jeudi !



DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025



Collectivités
Restauration Collective en Circuit court depuis 1996