QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

TOMATES FARCIES

Très agréable à manger, la tomate farcie est "facile" à faire mais demande un peu de temps, surtout lorsqu'elle est faite maison pour plus de 1500 personnes !
Principe : utiliser une belle tomate, couper le haut (pour en faire le chapeau) et la vider. Préparer une belle farce avec de la chair à saucisse fraîche mélangée avec ail oignons, brisure de pain (chapelure). Remplir la tomate avec cette farce, et faire cuire (180°) pendant une heure. Dégustation prévue pour ce mercredi !

RECETTE DE LA SEMAINE : LA CHAKCHOUKA

Origine : recette traditionnelle d'origine tunisienne, marocaine ou algérienne.
Principe : il existe quelques variantes, mais le but est de cuisiner les tomates, poivrons, oignons auquel on vient ajouter des œufs.
Préparation : faire suer et revenir les oignons en lamelles, les poivrons émincés et les tomates. Utiliser de l'huile d'olive pour la cuisson et agrémenter d'épices tel que la coriandre ou origan. En collectivité, les œufs sont dur, mais vous pouvez les faire cuire directement sur vos légumes. Cette recette sera consommée lundi !

LES LEGUMES DE SAISON

A chaque saison, ses fruits et légumes ! Nous voici en fin de cycle de production et de récolte pour de nombreux fruits et légumes : les tomates, melons et courgettes par exemple bénéficient des dernières récoltes.
Nous voici en phase de transition avec l'arrivée de nouveaux légumes comme les courges, les potimarrons, les carottes et les panés par exemple. En fruits de saison et locaux, nous pouvons bénéficier des poires, pommes et prochainement du kiwi en provenance du Tarn début décembre.
Les carottes râpées du jeudi seront BIO !

DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996