QUOI DE NEUF CETTE SEMAINE ?

LA POMME

Origine : Il y a 80 millions d'années, le pommier apparaît sur Terre probablement dans une région qui va depuis l'actuelle Europe de l'est jusqu' en bordure de la Chine.

Histoire : Elle est consommée crue, mais elle sert aussi de support aux pommades, d'où l'expression *se pommader*. Il existe plusieurs milliers de variétés de pommes, mais aujourd'hui la culture se concentre sur une trentaine de variétés. Elles se distingues par leur goût et leur résistance.

Les 2 vergés qui nous livrent les pommes sont dans le Tarn : Cueillettes du Bosc à Ambres et Les vergers du bosquet à Senouillac.

Prochain service le mardi !

LA SOUPE AUX LEGUMES BIO

Principe : Voici un plat qui fait du bien lorsque la météo devient humide et fraîche ! Selon la composition, elle peut être utilisée comme une entrée ou un plat complet (soupe au Pistou par exemple).

Composition : Cette semaine, nous vous proposons une soupe aux légumes avec des butternuts BIO.

Recette : Découper en 2 le butternuts pour vider les graines, puis le découper en petits morceaux. Assaisonner avec quelques épices comme la cannelle puis couvrir d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que le butternut soit bien cuit. Ajouter quelques cuillères de crème fraiche.

Le butternut est livré par le maraîcher Maxime Marty dans le département de l'Aveyron spécialisé dans la culture de courges BIO (Potimarron, Butternut, courge de Nelson).

Elle sera servie le vendredi en entrée !

DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

Collectivités
Restauration Collective en circuit court depuis 1996