

Le Menu

Ne sois pas « bette » : goûte le Velouté !!!

Blanche neige et chaud !! rizo !!

Velouté à base de bette, pomme de terre et autres légumes de saison, petit blanc d'œuf sucré en neige et copeaux de chorizo.

Présentation et service :

Nous vous livrerons le blanc en neige et le chorizo dans des verres prévu pour le service.

Lors du service vous n'aurez plus qu'à verser la soupe dans le verre, le blanc d'œuf remontera à la surface. Pour les enfants mangeant sans porc et végétariens nous vous livrerons des verres avec le contenu adapté.

Le gout de la bette est peu présent, le blanc d'œuf légèrement sucré apporte de la douceur à ce plat.



Petit salé confit, Lentilles et piquillos confits à l'ail

Lentilles cuisinés avec des piquillos confits à l'ail.

Petit salé confit de notre fournisseur Pascal Massonde

Présentation et service :

Portion de viande à l'unité et lentilles en plaque gastronome.

Roulé au chocolat Chantilly au caramel

Roulé moelleux à la mousse au chocolat avec une chantilly caramel.

Présentation et service :

Le dessert sera dressé par nos soins et servi en portion individuelle.



Nos fournisseurs mobilisés pour ce repas:

Pour les légumes « GAEC GASTEMENDIA »

Blanc d'œufs « Œufs de L' ARRADOY »

Petit salé « Pascal Massonde »

L'équipe de restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée.

