



MENU du 8 au 12 octobre 2018

publié le 04/10/2018 - mis à jour le 09/10/2018

Cette semaine sera l'occasion de découvrir d'autres saveurs dans le cadre de la semaine du goût.

Nous commencerons par un petit clin d'œil à nos amis et voisins Belges avec une tradition ancestrale qui est une carbonnade Flamande . C'est notre bourguignon à nous sauf que la viande est cuite dans de la bière brune et du pain d'épice.

Mardi nous faisons une opération fromage avec trois sortes de fromages différents : brie de Meaux sur paille , vieux Conté et un Chistera (fromage de brebis) le tout servi par une animatrice et un décor effectué par les agents du collège.

Jeudi un menu italien avec un tiramisu maison à base de spéculos et de pâte à tartiner.

Pour vous donner une idée voici les proportions dont nous avons besoin pour notre service :

12 kg de mascarpone

10 kg de pâte à tartiner

7.5 kg de spéculos

1.5 kg de sucre en poudre

100 oeufs

1 litre de vanille liquide

Pour finir la semaine nous proposerons un menu végétarien pour soulager notre estomac bien sollicité cette semaine.

Le service de restauration.





Document joint

 [20181004102157111](#) (PDF de 1.7 Mo)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.