



## Menu du 20 au 24 janvier 2020

publié le 17/01/2020 - mis à jour le 20/01/2020

Découvrez le menu de la semaine. On y retrouve des produits frais, bio et faits maison !

Cette semaine nous vous proposons la recette de la purée St Germain.  
C'est une purée de pois cassés qui sera servie lundi midi à nos convives.

Pour nos 280 clients nous avons besoin :

- 15 kg de pois cassés
- 2 kg de beurre
- 2 litres de crème
- 3 kg d'oignon
- 3 kg de carotte
- 3 kg de lard fumé

Faire revenir votre poitrine (taillée en petit cube) oignons et carottes dans votre beurre ( pour information les carottes ,oignons ou autre utilisés dans notre restaurant scolaire sont des produits FRAIS et si possible BIO ) une fois revenus incorporer vos pois cassés et couvrir d'eau . Cuire pendant 30 minutes après ébullition. Une fois la cuisson terminée retirer l'excédant d'eau ( si besoin ) mixer le tout et ajouter la crème le sel et le poivre. Si la purée vous semble un peu compacte vous pouvez ajouter l'excédant d'eau que vous avez gardé ou un peu de lait.

PETITE ASTUCE : pour ne pas avoir une purée ni trop compacte ni trop liquide mesurez votre eau : il vous faut :  
Pour 0.160 kg de pois cassé 250 ML d'eau

Bon appétit.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.

P.S Pour info nous allons proposer vendredi à nos clients une animation pour fêter le nouvel an chinois qui fêtera le signe du rat.

 [doc170120-17012020084413](#) (PDF de 426.3 ko)