



Menu du 7 au 11 septembre 2020

Retrouvez ci-joint le menu de la semaine prochaine !

Une fois n'est pas coutume nous allons vous proposer comme recette cette semaine une entrée froide.

Ce sera des pêches au thon que nous allons présenter jeudi midi .

Pour servir nos petites têtes blondes (et pour connaître leur consommation) nous en fabriquons pour 80 personnes.

Pour cela nous avons besoin de :

- ▶ 3 boites 5/1 de pêches au sirop
- ▶ 1 bouquet de cerfeuil
- ▶ 1 kg de citron
- ▶ 0.250 kg d'échalotes
- ▶ 2 bottes de ciboulettes
- ▶ 2 litres de mayonnaise
- ▶ 1.2 kg de thon blanc

Egoutter bien vos pêches.

Ciseler vos échalotes et émincer votre ciboulette. Incorporer le tout avec votre mayonnaise et votre thon. Y ajouter la valeur de deux jus de citrons (le reste des citrons vous serviront pour le décor).

Une fois la préparation bien mélangée garnir vos pêches à l'aide d'une cuillère à café.

Y ajouter sur le dessus une branche de cerfeuil et un petit morceau de citron.

Voilà le tour est joué. Une entrée de saison et qui change un peu de l'ordinaire.

Pour information nous pouvons aussi remplacer la mayonnaise par du fromage blanc !

Bonne appétit et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.

 [doc040920-04092020140124](#) (PDF de 394.1 ko)