

Actus Restaurant

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien



LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

NOUVEL AN CHINOIS

UN VRAI SUCCÈS !



DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...

Ce mois ci, nous avons servi de la batavia de Comines et des carottes de St-Florent, des poireaux de Courmemein, du sauté de porc de chez Pruvost Leroy....



LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVÉS !



- Kefta d'agneau
- Sauté de porc Marengo
- Riz cantonais, chop suey de légumes
- Moelleux ananas coco
- Cake aux fruits
- Mousse Litchi
- ...

La recette du mois

Moelleux ananas coco



8 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 40 minutes

- 1 citron
- 150 gr de sucre roux
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 75g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 gr farine
- 100 gr noix de coco
- 1 boîte d'ananas au sirop

Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre, puis ajouter dans l'ordre : le beurre, la farine, la levure et la noix de coco en poudre. Bien mélanger et ajouter le rhum.

Battre les blancs en neige et les incorporer progressivement. Beurrer un moule rond et répartir le caramel dans le fond.

Ajouter les rondelles d'ananas bien égouttées puis verser la préparation.

Faire cuire à four moyen (180°C-200°C - thermostat 6-7) environ 40 minutes et vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.

Animation à venir > ...