

Restauration de l'accueil de loisirs du 22 au 26 août 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Buffet médiéval

ENTRÉE

Concombre
sauce bulgare



Melon

Tomates vinaigrette
au miel



Carottes vinaigrette



* Poulet sauté à
la coriandre

PLAT

Escalope de volaille



Merguez



Hot dog maison



Filet de poisson



Salade de céréales

*Carottes râpées au
cumin et huile d'olive

LÉGUMES

Pommes campagnarde
au paprika



Rissotto à la crème



Pommes sautée



Coquillettes bio



Taboulé aux fèves

**Pâte à la scappi

DESSERT

Yaourt bio



Compote



Fruit de saison



Crème dessert



***Chausson de pommes
raisins et épices

Crème glacée

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.



Bio



Fait maison



Produits locaux

*Le Liber de coquina est un livre de cuisine écrit anonymement en latin, au début du xive siècle. Commandité par la maison d'Anjou-Sicile, il est originaire d'Italie méridionale et un des plus anciens livres de cuisine médiévale.

** Bartolomeo Scappi, né vers 1500 et mort le 13 avril 1577, est un cuisinier italien de la Renaissance. Bartolomeo Scappi serait originaire de Bologne, où il a été au service du cardinal Lorenzo Campeggio. Il a organisé pour le cardinal, en 1536, un somptueux banquet en l'honneur de Charles Quint.

***Taillevent: Son nom est un hommage à Guillaume Tirel né à Pont-Audemer, dit Taillevent, un cuisinier du xive siècle, maître de cuisine du duc de Normandie, Philippe de Valois, puis des rois Charles V, dit le Sage et Charles VI de France. Il est connu pour avoir écrit le premier véritable livre de cuisine en langue française, Le Viandier, à la demande de Charles V, roi de France.

****Il faut toutefois attendre l'an 1533 pour voir l'apparition « officielle » de la crème glacée. On doit cette invention aux cuisiniers (italiens) de Catherine de Médicis (1519-1589). Du XVIe au XVIIIe siècle, la crème glacée se popularise dans les milieux aristocratiques et bourgeois

le zoom de
la semaine

Parilly