

Suggestion de recette à réaliser à la maison :

Chausson de fromages frais ail et fines herbes et mangues

Préparation : moins de 10 minutes / Pour 1 à 2 personnes

Cuisson : moins de 10 minutes / Économique, équilibré

Ingrédients : 6 tranches de pain de mie sans croûte

1 tartare

1 mangue

3 cuillères à café de graines de pavot



Lavez et pelez la mangue, coupez-la en petits morceaux.
Aplatir au rouleau les tranches de pain de mie d'une épaisseur de 2 à 3 mm entre deux feuilles de film étirable.

Avec un emporte pièce à chausson ou un verre, découper dans les 6 T de pain de mie des cercles de 8 cm de diamètre.

Tartinez généreusement de tartare les disques, placez en un dans l'emporte pièce à chausson, ajoutez au centre quatre petits morceaux de mangue puis refermez l'emporte pièce. Appuyez pour souder le chausson.

Sans emporte pièce, mettre le morceau de centre du disque, repliez-le sur lui-même puis soudez le en appuyant fermement avec les doigts de la fourchette.

Renouveler l'opération par les 5 autres chaussons, étalez au couteau une fine couche de tartare sur le dessus, parsemez le de graines de pavot.

Bon appétit !

Et si l'on remplaçait le dessert par un fromage gourmand ?

Quelques idées à accompagner de baguette, pain rustique et d'un petit verre de jus de pommes :

- Pâte molle à croûte naturelle : Selles sur Cher & chutney de figues et noix
- Pâte molle à croûte fleurie : Brie & moutarde à l'ancienne
- Pâte molle à croûte lavée : Langres avec bâtonnets de pains d'épices grillés
- Pâte pressée : Comté avec réduction de vinaigre balsamique
- Pâte persillée : Bleu d'Auvergne & banane.



Chers enfants et parents,

Organisée chaque année courant octobre, la semaine du goût est une manifestation nationale. Cet événement est pour le Syndicat Mixte l'occasion de mettre en avant certains produits ou aspects de la restauration collective.

La présentation des menus spécifiques réalisés cette semaine s'est poursuivie par un petit atelier de dégustation de fromages gourmands.

Nous avons souhaité pour 2015 mettre l'accent sur le « **mélange de saveurs** » et valoriser les différents goûts et aspects des fromages dégustés.

Nous vous souhaitons bonne lecture !

La Présidente du Syndicat Mixte,
Dominique SARDOU

Le Maire,
Cédric DE OLIVEIRA

Atelier « dégustation de fromages »

Le Sainte-Maure de Touraine



Le Roquefort



Le Brie de Meaux



A partir du lait de quel animal ?



Lait cru de chèvre



Lait cru de brebis



Lait cru de vache

Où sont ils fabriqués ?



Indre et Loire



Aveyron



Seine et Marne

Apparence : couleur (gris bleu, champagne, tacheté...) , texture (pâte molle, pressée, tendre, ferme, lisse, trouée, froissée, luisante, souple ...)

A quelle catégorie de fromages appartiennent-ils ?

Pâte molle
à croûte naturelle

Pâte persillée

Pâte molle
à croûte fleurie

Saveurs (fromage servi nature ou associé à un autre aliment) : sucré, salé, doux, fort, amer, fondant, crémeux, sec, etc...

Avec quel élément les as-tu goûtés ?

miel

banane

moutarde à l'ancienne



Semaine du Goût : du lundi 23 au vendredi 26 octobre 2015
« Le mélange des saveurs »



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Plats	Famille d'aliments Légumes et fruits				
Hors d'oeuvre	Carottes râpées bio vinaigrette	Céleri rémoulade		Salade colorée de tomates	Betteraves vinaigrette
Plats principaux	Rôti de porc sauce moutarde	Hachis parmentier aux deux purées façon crumble		Lasagne	Filet de Colin au chorizo
Accompagnements	Légumes et fruits Gratin de courgettes au chèvre			Salade verte	Purée de papayes douces à la vache qui rit
	Féculents, produits céréaliers				
Produits laitiers	Produits laitiers Petit mouli nature	Ossau Iraty et sa confiture de cerise		Bûche de lait mélange	Tomme grise
Desserts et/ou Produits laitiers	Produits laitiers Coupe Ananas Tagada				Pomme bio
	Légumes et fruits Féculents, produits céréaliers	Abricotine		Gâteau chocolat potiron	

** Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours et des arrivages des denrées.

Produits issus de l'agriculture Biologique

Produits issus des circuits courts

Production locale



Vous pouvez retrouver les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr