

Du nouveau à la rentrée au restaurant de l'Institution du Sacré Coeur

La directrice et toute équipe vous souhaite une **Bonne Année 2022**



NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

Une cuisine savoureuse
c'est avant tout des produits de qualité

- Nos fruits et légumes frais, bruts sont Bio ou issus de l'agriculture raisonnée
- Les poissons sont issus de pêche responsable
- 100 % de féculents issus de l'agriculture biologique
- Les viandes de volaille, bœuf et porc sont 100% françaises
- 50 % de produits laitiers bio ou « produits de la ferme »,
- Ces produits sont cuisinés sur place par le chef et toute l'équipe.



PROGRAMME DES ANIMATIONS DU DEBUT DE L'ANNEE 2022

Janvier
Galette



Février
Nouvel an chinois



Mars
Inde



Avril
Pâques



LA RECETTE

Soupe champignons croûtons ail et persil

Préparation de la soupe

- Nettoyer les légumes.
- Emincer les oignons et faire chauffer l'huile.
- Faire suer les oignons pendant 2 minutes sans coloration puis ajouter les champignons émincés.
- Mouiller avec le bouillon, bien mélanger au fouet et porter à ébullition.
- Laisser cuire lentement 30 minutes.

Préparation du topping

- Couper le pain en croûtons.
- Verser l'huile sur les croûtons et placer les croûtons sur une plaque.
- Les saupoudrer de persil haché
- Mettre au four à 180°C jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Dresser la soupe chaude
et parsemer de croûtons.

