

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

Bonne rentrée

NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

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



Associés à des recettes tendances au goût des jeunes.
Nous entendons faire rimer authenticité, savoir-faire et partage.



Le chef, Julien Cournut et toute son équipe vous souhaitent une bonne rentrée



PROGRAMME DES ANIMATIONS DE LA RENTRÉE 2022-2023

Septembre



ALIMENTATION DURABLE
À L'OCCASION DE LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Octobre



Novembre



Décembre



LA RECETTE

L'eau pastèque basilic

Préparation

- Nettoyer les fruits ainsi que les herbes aromatiques.
- Laisser le basilic en branches. Retirer les feuilles tâchées.
- Tailler la pastèque en tranches puis en triangles. Laisser la peau de la pastèque.
- Verser le sucre dans le récipient.
- Ajouter l'eau au fur et à mesure pour que le sucre se mélange parfaitement.
- Ajouter la pastèque et les branches de basilic.
- Laisser infuser au froid à couvert toute la nuit.



Les ingrédients pour 100 portions.