



# Newsletter

newrest

Janvier 2022

## Les News



Ce mois-ci fut rempli d'animations:

Repas allemand à la demande des professeurs avec de magnifiques décorations faites par les élèves,

Repas légumineuses (plus en détail dans la page suivante)

Et enfin un repas italien pour la St Jean Bosco.

Les internes ne furent pas non plus en reste avec

- un petit déjeuner anglais composé de bacon et « scrambled eggs »
- un « Burger Bar » où chacun pouvait composer son plat à sa guise



## Les approvisionnements

### Agriagora

Nous avons sauvé de la destruction 436 kg de fruits et légumes ce mois-ci.

Parmi eux, nous avons servis plusieurs fois de la courge rôtie bio en provenance des Bouches du Rhône et les poires conférence de Savoie.



## Le Saviez-vous?

La Conférence est une poire d'automne qui doit son nom au fait qu'elle remporta le premier prix à la conférence nationale britannique de la poire à Londres en 1895.

Les qualités gustatives des "Conférences" cultivées en Savoie, ont été reconnues en 1996 par une IGP (Indication géographique protégée), c'est en 2012 la seule IGP obtenue par une poire en France.

Nous avons donc offert aux élèves une poire exceptionnelle !



## Les animations

### LES LEGUMINEUSES

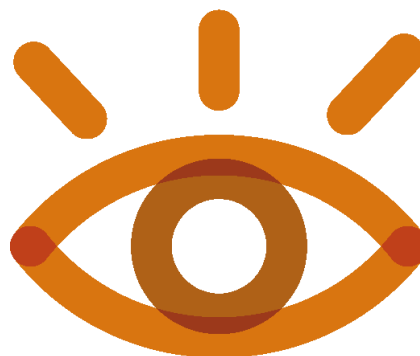
Jeudi 27 janvier, nous avons offert un autre regard sur les légumineuses à nos collégiens.

En effet, une grande partie des plats proposés étaient à base de légumes secs.

Ces derniers ne sont pas les plus populaires auprès des adolescents malgré leurs fantastiques propriétés dont leur richesse en protéines.

Ils ne pouvaient pas y échapper, même le brownie était à base de haricots rouges !

Certains, ayant omis de lire le menu... ne s'en sont même pas rendu compte mais l'ont dévoré avec plaisir.



**Dates à rappeler**

**Le 8 février pour un repas « épique »**

## La recette du chef

### Cheesecake au chocolat

#### Ingrédients :

Pour la base

150 g de spéculoos concassé

45 g de beurre fondu

Pour le cheesecake

150 g de chocolat de noir

120 d de crème entière liquide

200 g de fromage frais type « St Moret »

115 g de sucre en poudre

#### Méthode :

Incorporer le beurre fondu aux spéculoos concassés.

Mettre la préparation dans un cercle à pâtisserie, ou d'un moule à tarte, tapissé d'une feuille de papier sulfurisé.

Monter la crème liquide en chantilly et incorporer le fromage frais préalablement battu.

Faire fondre le chocolat au four à micro-onde puis le laisser refroidir avant de l'incorporer à la préparation (Crème – fromage).

Mettre dans le cercle à pâtisserie, lissé et mettre au réfrigérateur plusieurs heures, idéalement une nuit.

Démouler et saupoudrer de cacao en poudre ou copeaux de chocolats.

**Conseil pour une version adulte : Ajouter 5cl de rhum ambré dans le chocolat fondu !**

