



# LA GAZETTE GOURMANDE

Actualités Restauration sur l'Adapei-Nouvelles Côtes d'Armor

## Le saviez-vous ?

Une cuisine de proximité et de qualité ! Pour l'ensemble de l'Association,



99% Pain  
Artisanal et local



44% de fruits et légumes frais



53 % Viandes d'origine française :  
Porc, bœuf et volaille



Fromage & laitage 100% français



Délicieux et engagés !

En 2021, 11 tonnes de légumes provenant de l'atelier esatco Guingamp situé sur la commune de Plouisy, ont été utilisés pour concocter vos repas !

À esatco Saint-Brieuc : 6,4 Tonnes, Au foyer Les Nymphéas à Lannion : 2,6 Tonnes, à la MAS l'Archipel, à Paimpol : 2 Tonnes.

## L'idée recette de la saison !

**Pâtes végétariennes aux poireaux, carottes, gorgonzola et ses noisettes ou amandes\***

4kg de poireaux frais	1,5 kg de gorgonzola
1 kg oignons blancs	450 g de ricotta
1kg d'oignons rouges	0,5 L de crème liquide
2,5 kg de carottes batônnetts	Amandes effilées ou noisettes
3 kg de pâtes (Pennes ou Tortis)	Poivre, sel, curcuma, curry
2,5 L bouillon poule ou légumes	<b>*Recette pour 60 personnes</b>

- **Emincer et faire suer le poireau frais avec les oignons blancs et les oignons rouges**
- **Ajouter les carottes en bâtonnet**
- **Cuire les pâtes** (penne ou tortis)
- **Faire le bouillon** (poule/légumes).
- **Ajouter le gorgonzola coupé en petits morceaux**. Laisser fondre doucement en remuant de temps en temps pour éviter que ça colle. **Ajouter la ricotta**.
- **Rafraichir les pâtes puis mélanger le tout** dans la sauteuse.
- **Ajouter la crème liquide et assaisonner** avec poivre, sel (attention pas trop à cause du fromage) curcuma, curry
- **Dresser en plat gastro puis passer au four** (10 mn à 150°)
- **Parsemer d'amandes effilées puis déguster...**



De Stéphane, chef de cuisine à la MAS l'Archipel à Paimpol

## Du champ à l'assiette !

Les salades (laitue, batavia, feuille de chêne) livrées par notre fournisseur proviennent de maraichers situés à moins de 15 km de Saint-Brieuc !



# La vie des sites

## Nouvelles saveurs, nouvelles recettes...

### Les délices et épices du Mexique

À l'occasion d'une animation sur le thème du **Mexique**, au restaurant Le Grand Large à esatco Saint-Brieuc, les convives se sont régalés. Au menu : salade de pâtes sombrero (tomate, poivron, haricot rouge et maïs) puis un poulet accompagné d'une polenta, d'une poêlée de légumes et d'une sauce salsa et pour terminer un gâteau mexicain au maïs.

**Bravo aux équipes de restauration !**



### Soleil de Tahiti à esatco Dinan



### Dès septembre 2022, l'Art se met à table !

Cette année, Sodexo propose 12 animations événements, autour d'une thématique commune : le musée imaginaire. De Vermeer à Monet, Cézanne, ou Arcimboldo, de « La table de la cuisine » en passant par « La Laitière », tout au long de l'année, **vous pourrez (re)découvrir 12 peintres et une de leurs oeuvres emblématiques**. Chaque peintre, originaire de France, d'Europe ou d'ailleurs, donnera l'occasion **d'apprécier les spécialités gastronomiques de son pays et de ses inspirations marquantes**. Découvrez en image le thème de la rentrée 2022-2023 !

