



La Gazette de Guillette

N° 15 MAI-JUIN 2021

MENUS

Menu PLAISIR le 27 mai
avec le Menu AMÉRICAIN.



Menu PLANETE le 11
juin avec le Menu BIO



La FÊTE des FRUITS &
LEGUMES FRAIS
du 21 au 27 juin



Après le Foodtruck, l'Icetruck, voici le
NEWTRUCK afin de vous proposer
toujours plus d'ANIMATIONS ...



NEW TRUCK

THEME DE L'ANNÉE PROCHAINE

« VOS MENUS A L'HONNEUR ! »



*A vos crayons !
Envoyez nous votre Menu Préféré
avant le 5 juillet 2021.
Il doit respecter ces 4 critères :*

- L'Équilibre alimentaire
- La Saisonnalité
- Le Plaisir
- 0 Gaspillage

« 1 seul menu par site à adresser par le ou la responsable de la Restauration.
Concours ouvert aux enfants et aux adultes. »

N'oubliez pas de mettre une **petite annotation sur votre commune**,
pour faire partager votre patrimoine à tous nos convives !

Votre Menu peut-être sélectionné et diffusé !

✉ gm.restauration1@orange.fr

REPORTAGE CHEZ UN DE NOS PARTENAIRES

Michel DEROUX créé l'OEUF DES
COLLINES en 1973 à Margès (26).
En 1993 ses fils Philippe et Domi-
nique prennent la suite.
Ils travaillent avec des éleveurs lo-
caux pour les œufs plein air et **BIO**.
C'est la dernière casserrie d'œuf de
notre région qui permet de **produire**
l'œuf liquide pasteurisé que vous
dégustez dans vos flans de légumes.

L'OEUF DES COLLINES

VOTRE SPECIALISTE DE L'OEUF COQUILLE ET LIQUIDE PASTEURISE



Les poules sont nées en France
et sont **nourries avec des cé-
réales Françaises** (blé, maïs, so-
ja).

L'entreprise privilégie les four-
nisseurs **locaux** et 90% de sa
clientèle est régionale. Elle a
investi dans des panneaux so-
laires afin de **réduire son em-
preinte carbone**.



GUILLAUD TRAITEUR - www.guillaud-traiteur.com - Tél : 04-74-20-32-78





UNE QUESTION POUR GUILLETTE



« Dis Guillette, qu'est-ce qu'une espèce endémique ? »

C'est une espèce qui n'existe que dans une zone géographique délimitée à l'état spontané (sans que l'homme n'en soit la cause).

NOUVELLES RECETTES

Le Cassoulet

Haricots blancs tomatisés cuisis à la graisse de canard avec des oignons et des carottes. Le tout garni d'une saucisse de Toulouse et de saucisson à l'ail.



La Bouillabaisse

Soupe de colin et de moules à la bisque de Homard, fumet d'écrevisse, ail, tomate & paprika.



Le Gâteau à la Châtaigne

Traditionnel gâteau au yaourt et à la crème de marrons.



DECOUVERTE DE REGIONS CULINAIRES

Mardi 4 Mai

Les **PYRENNES** avec les Parcs :

- **des Pyrénées Ariégeoises:**

Réunit les plus hauts sommets des frontières d'Andorre et d'Espagne. Il abrite de nombreuses espèces endémiques.

- **des Pyrénées Catalanes :** terroir montagnard à la biodiversité exceptionnelle. Langue le Catalan.



Vendredi 21 mai

Le **LANGUEDOC** avec les parcs :

- **des Causses du Quercy:** Territoire de pierres et grottes sur les rives de la Dordogne.
- **du Haut Languedoc :** terre de rencontre des 2 milieux aux plaines viticoles.
- **de la Narbonnaise en méditerranée** entre mer et garrigues.

Jeudi 3 juin

Autour de **PARIS** avec les parcs :

- **du Gâtinais Français:** pays du grès et des milles clairières.
- **de la Haute vallée de la chevreuse:** antique forêt d'Yveline peuplée dès la préhistoire.
- **de l'Oise :** poumon vert des Capétiens et des Mérovingiens.
- **du Vexin Français :** composé de terre et d'eau, poissons et étangs.



Vendredi 18 juin et Jeudi 1er juillet

La **SUD EST DE LA FRANCE** avec les parcs :

-des **Baronnies Provençales**, du **Lubéron**, des **Alpilles**, de la **Camargue**, du **Queyras**, des **Préalpes Azur**, du **Verdon**, de la **Sainte Baume**, et de **Corse** : bercés par des influences montagnardes, steppiques et méditerranéennes. Hydratés par des résurgences, rivières et lacs. Axe de migration des oiseaux du Nord.

