QUIZZ DE THANKSGIVING

1 – Quel était le nom du bateau qui a conduit les premiers américains anglophones jusqu'au territoire américain?

a. le Titanic
b. le Mayflower
c. Le Yellow Submarine
d. La Caravelle

2 – En quelle année les pélerins ont accosté à Plymouth Cape Cod en Amérique?

a. 1945
b. 1515
c. 1620
d. 1996

3 – Comment s'appelait le premier indien qui a accueilli et aidé les pélerins sur le sol d'Amérique?

a. Yakari
b. Samoset
c. Géronimo
d. Pocahontas

4 – Quelle céréales ont plantées les premiers pèlerins avec l'aide des indiens?

a. de l'orge
b. de l'avoine
c. du blé
d. du maïs

5 – Quel jeudi du mois de novembre a été choisi pour être le jour officiel du Thanksgiving aux Etats-Unis d'Amérique?

a. le dernier
b. l'avant-dernier
c. le deuxième
d. le premier

6 – Quelle est la volaille traditionnelle pour le repas de Thanksgiving?

a. la dinde
b. le canard
c. la poule
d. l'oie

réponse:1-b ; 2-c ; 3-b ; 4-d ; 5-a ; 6-a

PUMPKIN PIE

INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 2 oeufs
- 500 g de purée de potiron
- 420 g de lait concentré sucré
- 1 cuillère à c. de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à c. de gingembre en poudre
- 1/4 cuillère à c. de muscade moulue
- 1/2 cuillère à c. de sel

1. Préchauffer le four à 200°C/215°C thermostat 6-7. Chemiser un moule à tarte. Étaler la pâte et la disposer dans le moule.

2. Dans un grand bol, mélanger la purée de potiron, le lait concentré sucré, les œufs préalablement battus, les épices et le sel. Une fois le mélange bien homogène et lisse, le verser sur le fond de pâte.

3. Cuire pendant 15 minutes puis baisser la température du four à 180°C thermostat 6 et poursuivre la cuisson 30 à 40 minutes.

4. Vérifier la cuisson la préparation au potiron devra être saisie, la pâte, quand à elle, devra être joliment dorée. Ne pas surcuire la tarte. La masse au potiron ne doit pas colorer. Laisser totalement refroidir dans le moule.
Et voilà!

Le New Mag est réalisé par le service marketing du Groupe Élite Restauration
15 rue Valentin Privé - 89300 JOIGNY - 03 86 19 37 40
WWW.ELITE-RESTAURATION.FR – service.marketing@elite-restauration.fr
Photos : @Freepik - Rejoignez le Groupe Elite Restauration sur Facebook

NEW MAG

Élite restauration
N° 52 - NOVEMBRE - DECEMBRE 2019

En 1620, à bord du Mayflower, les pèlerins anglais qui veulent rester fidèles à leur religion et non adopter celle du roi d'Angleterre, embarquent pour l'Amérique.
Ils arrivent sur le sol américain au mois de décembre 1620, en hiver, et très peu parmi eux survivent car aucune plantation n'est possible en cette saison.
Heureusement pour ces derniers un indien, du nom de Samoset, leur explique comment cultiver cette terre et leur donne quelques grains de maïs à semer. En novembre 1621 la récolte est très bonne et les pèlerins fêtent la moisson avec les indiens.
Pour célébrer la mémoire de ces ancêtres et rendre grâce au Ciel et aux indiens pour leur avoir permis de vivre et de prospérer la journée de Thanksgiving devient une fête nationale. Elle est fixée au dernier jeudi du mois de novembre.
Depuis ce temps le repas traditionnel de Thanksgiving que l'on déguste en famille est constitué d'une dinde rôtie servie avec une sauce aux airelles, de purée et du fameux "pumpkin pie", le gâteau au potiron.

Menus Novembre

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Chou blanc au miel Filet de colin citron Pennes Carré de l'Est Liégeois chocolat	Salade de riz omelette Carottes persillées Tartare Fruit de saison	Sardines Emincé de volaille à la moutarde Riz Yaourt nature sucré Fruit	 Menu d'Halloween	Salade composée Rôti de porc au paprika* Jardinière de légumes Gouda Pêche au sirop
IDEE DU SOIR : Haricots plats à la tomates et dés de volaille	IDEE DU SOIR : Bruschetta tartiflette	IDEE DU SOIR : Quiche lorraine et SV	IDEE DU SOIR : poélée de poisson et légumes	IDEE DU SOIR : Pâtes au pesto

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Férié 	Macédoine de Légumes vinaigrette Sauté de bœuf lentilles Fromage blanc nature et sucre Fruit	Salade de PDT Rôti de veau à la moutarde Poelée de légumes Petit Cabray Fruit	Friand au fromage Galette légumes mozza Purée de potiron Yaourt Fruit	Carottes râpées au cumin Nugget's de poulet, ketchup Haricots verts Port Salut Ile flottante
IDEE DU SOIR	IDEE DU SOIR : Epinards à la ricotta	IDEE DU SOIR : Quiche courge butternet emmental	IDEE DU SOIR : Risotto poireaux et lardons	IDEE DU SOIR : brandade de poisson

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Œuf mayonnaise Moussaka Gouda Fruit	Duo de crudités Filet de hoki hollandais Riz pilaf Yaourt local Compote fraise	Velouté de légumes Brochettes de dinde grillée Mélange quinoa légumes Croc lait Fruit	Chou rouge vinaigrette Emincé de porc forestier* Poélée de courgettes Brie Flan nappé caramel	Radis noirs et céleri râpés Boulettes végétariennes Flageolets Fromage blanc sucré Gateau d'anniversaire
IDEE DU SOIR : Nouilles chinoises	IDEE DU SOIR : Champignons farcis	IDEE DU SOIR : Tagliatelles de légumes au saumon fumé	IDEE DU SOIR : Cake au chèvre et aux olives	IDEE DU SOIR : œuf cocotte et petits légumes

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Pamplemousse Sauté de veau aux champignons Pâtes Chavroux Fruit	Terrine de légumes Emincé de poulet Julienne de légumes Petit suisse sucré Fruit	Salade d'endives Filet de colin pané Duo de carottes navets ou panais sautés Samos Crème dessert praliné	Pizza Rôti de porc* Riz à la tomate Fromage blanc sucré Fruit	Carottes râpée et raisins secs Omelette PDT Fraidou Poire et coulis caramel
IDEE DU SOIR : Choux-fleur à la polonaise	IDEE DU SOIR : croque monsieur et SV	IDEE DU SOIR : Curry de pois chiches et lait de coco	IDEE DU SOIR : Steak haché et frites de panais	IDEE DU SOIR : Quiche saumon poireaux

Le New Mag est réalisé par le service marketing du Groupe Élite Restauration
15 rue Valentin Privé - 89300 JOIGNY - 03 86 19 37 40
WWW.ELITE-RESTAURATION.FR – service.marketing@elite-restauration.fr
Photos : @Pixabay - Rejoignez le Groupe Elite Restauration sur Facebook

Menus Décembre

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade du chef Boulettes d'agneau Semoule Tomme Compote coing	Pâté de campagne* Haut de Cuisse de poulet Riz Carré frais Fruit	Macédoine vinaigrette sauté de bœuf Ecrasé de pommes de terre et patates douces Fromage blanc Fruit	Salade de pois chiches Saucisse végétarienne Pommes sautées Camembert Flan vanille	Chou rouge aux raisins Saumon à l'oseille Carottes Yaourt sucré Tarte aux pommes
IDEE DU SOIR : Endives au jambon	IDEE DU SOIR : Papillote de poisson	IDEE DU SOIR : Tian de légumes	IDEE DU SOIR : Pizza maison	IDEE DU SOIR : Pdt au four aux fromage blanc et aux fines herbes

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade de PDT Dahl de lentilles Coulommiers Fruit	Salade verte Tartiflette* Petit suisse sucré Compote pomme banane	Salade de chou blanc Filet de lieu au curry Courge St Moret Semoule au lait	Betteraves et maïs Sauté de dinde Pâtes Mimolette Fruit	Céleri râpé vinaigrette Rôti de porc forestier* Petits pois carottes Yaourt aromatisé Gâteau d'anniversaire
IDEE DU SOIR : Flan de légumes	IDEE DU SOIR : Potage et œuf à la coque	IDEE DU SOIR : Bricks de légumes	IDEE DU SOIR : Roulé au jambon et au fromage frais aux herbes	IDEE DU SOIR : Chili con carne

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Coleslaw Tortellinis au fromage Vache qui rit Liégeois vanille	Chou fleur sauce aurore Cordon bleu de dinde Brunoise de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Radis beurre Sauté de bœuf Purée de pois cassés Six de Savoie Ananas au sirop	Menu de Noel 	Salade de quinoa Colin sauce citronnée Salsifis Tomme noire Fruit
IDEE DU SOIR : Coquille de poisson et petits légumes	IDEE DU SOIR : Polenta crémeuse aux champignons	IDEE DU SOIR : Tarte aux légumes	IDEE DU SOIR	IDEE DU SOIR : Fajitas

LÉGENDE

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)

Produit issu de l'agriculture Biologique

Repas végétarien

Repas d'Anniversaire