

Histoire de la barre chocolatée, En 1932, Franck C. Mars donne à son fils Forrest 50 000\$ et la recette du Milky Way vendu aux États-Unis afin qu'il puisse démarrer son entreprise nommée Mars Limited à Slough (Royaume-Uni). Les premières barres Mars sont faites à la main en août 1932 lors du August bank holiday Monday (lundi 28 août 1932).

Recette de la mousse au chocolat

Pour 4 personnes
























Ingredients

- 240 gr de jus de pois chiches
- 300 gr de chocolat noir
- 1 c à c de sucre

Préparation

Monter en neige le jus de pois chiche froid à l'aide d'un batteur électrique. Cela peut prendre quelques minutes! Ajouter 1 Cc de sucre si vous le souhaitez.
Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes).
Incorporer délicatement le chocolat, à l'aide d'un spatule, à la préparation puis verser dans les verrines. Laissez reposer au frais 1h (minimum).
Bonne dégustation !

MENU DU 06 au 10 mars 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
petit dejeuner				 beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
	Charcuterie Salade Steak haché Galette  Riz - brunoise Reblochon - yaourt  Fruit		 Salade fourme d'Ambert et noix Cordon bleu maison Poisson en brick Frites  Faisselle   Fruit	Quiche aux poireaux Salade  Omelette au fromage Œuf dur à la ciboulette  Épinards Haricots verts Tomme - yaourt   Fruit	Champignons à la greque  Brochette de volaille Poisson Semoule aux raisins Yaourt aux fruits   Fruit 
Diner	 Salade composée Ravioli au bœuf Râpé  Vache qui rit Fruit		Choux fleur vinaigrette  Sauté d'agneau  Boulghour  Kiri Mousse au chocolat	Bouillon au vermicelle  Saucisse Poisson  Lentilles au jus  Emmental Beignet pomme	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLÉRI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.

Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



Mr THABUY
PROVISEUR

MmeLEGGER
GESTIONNAIRE ADJOINTE

LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.