



Menu italien du jeudi 17 mai





**Une cantine aux couleurs de l'Italie,
pour mettre à l'honneur la langue italienne
et les délices de sa culture !**



MENU



- *Insalata caprese o Mortadella*
 - *Lasagne spinaci ricotta*
 - *Gorgonzola*
 - *Tiramisù*



L'insalata caprese

La salade caprese est une spécialité originaire de l'île de Capri, en Campanie, dans le Sud de l'Italie. Elle est composée de tomates et de mozzarella en tranches, généralement alternées, et parsemées de feuilles de basilic frais ciselées ; elle peut être servie en hors-d'œuvre ou en plat principal, et est assaisonnée d'un filet d'huile d'olive vierge extra ainsi que de sel et de poivre.



Cucina Italiana



La mortadella

La mortadelle est une spécialité de charcuterie italienne. La mortadelle ressemble à un gros saucisson fait avec de la viande de porc. La mortadelle se coupe en tranches très fines et se déguste généralement en entrée.



Le nom "mortadella" remonte à l'époque romaine. Selon certaines sources, il dérive du terme "Mortarium" (mortier), un ustensile que l'on utilisait pour broyer la viande de porc. La mortadelle était surtout produite dans les territoires d'influence romaine qui s'étendaient de l'Emilie-Romagne au Latium. La mortadelle est la charcuterie cuite de la gastronomie bolognaise la plus réputée et ses origines datent du XVIème siècle.



Le lasagne spinaci ricotta

Les lasagnes sont des pâtes alimentaires en forme de larges plaques. Il s'agit également de la préparation utilisant ces mêmes pâtes et généralement faite de couches alternées de pâtes, de fromage et de sauce. Elles sont d'origine italienne, notablement de Bologne.



Les lasagnes épinards ricotta sont idéales pour les végétariens et changent vraiment des traditionnelles lasagnes à la bolognaise



Les meilleurs repas se prennent entre amis !

Il gorgonzola

Le gorgonzola est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée : il est produit dans la région de la Lombardie.

Avant de le déguster, il faut attendre une période de 5 à 7 semaines d'affinage dans des cavités rocheuses naturelles riches de souches de moisissures spécifiques.

Le fromage entier pèse en moyenne 6 à 12kg. Il peut être accompagné d'un risotto ou d'une poire.



BUON APPETITO



BUON APPETITO

Il tiramisù

Le **tiramisù** (de *tirami sù* en italien, littéralement « tire-moi en haut », qui signifie « remonte-moi » que ce soit moralement ou physiquement) est un dessert italien.



Le tiramisù s'élabore généralement avec les ingrédients suivants : œufs, sucre, mascarpone, alcool (traditionnellement du Marsala sec ou Amaretto), un biscuit à imbiber (génoise, boudoirs ou biscuits à la cuiller), café froid, cacao en poudre. Ces ingrédients sont préparés séparément et superposés en couches alternées. La Vénétie se proclame terre d'origine de ce dessert.



Un petit quiz de culture italienne est venu conclure ce repas



Dans la bonne humeur !



Bravo aux professeurs ...

**... qui ont également
participé !**





**Un grand merci au Chef Cuisinier
et à son équipe en cuisine pour
cet excellent repas !**



**Bravo aussi à toute l'équipe
des agents de service
pour la décoration de la salle
de restauration !**

