

Ça s'est passé chez vous! À l'ESTIC Saint-Dizier Actualités du jour





Les élèves de l'ESTIC ont eu le plaisir de déguster un repas aux saveurs de l'Espagne, préparé avec soin par notre équipe **Mille Et Un Repas de l'Est** Au menu : du poulet à l'Espagnol, un salad'bar varié à partager, et en dessert, des douceurs typiques espagnoles qui ont ravi les papilles!



















La cantine s'est transformée pour l'occasion : décoration, ambiance festive... tout était réuni pour faire voyager les convives sans quitter l'école. Cette journée à thème a permis aux élèves de découvrir une autre culture à travers la gastronomie, tout en partageant un moment chaleureux entre camarades.

AU MENU | Entrées

Tortilla de patata Salade de haricots rouges Poivrons marinés

<u>Plats et</u> <u>accompagnements</u>

Haut de cuisse à l'Espagnole

Pâtes safranées à la coriandre Courgettes marinées

Fromages et laitages

Desserts

Pastel Segments d'agrumes Fromage blanc au miel

<u>Le saviez-vous ?</u> Quel est le secret de la paëlla ?

Le riz utilisé pour la paëlla, appelé arroz bomba, est cultivé principalement dans la région de Valence. Il a la particularité d'absorber beaucoup de liquide sans devenir collant, ce qui en fait l'ingrédient parfait pour une paëlla réussie!

