

LE SAVIEZ-VOUS ?

La moussaka est souvent associée à la Grèce, mais ses origines sont en réalité partagées entre plusieurs pays des Balkans et du Moyen-Orient, notamment la Turquie, l'Égypte et la Syrie. Le plat tel qu'on le connaît aujourd'hui a été influencé par la cuisine de l'Empire Ottoman. Le mot "moussaka" dérive du terme arabe "musaqqâ'a" qui signifie "refroidi" ou "frais", car le plat était traditionnellement servi froid. La version moderne de la moussaka a été popularisée par le chef grec Nikolaos Tselementes dans les années 1920. Il a introduit la sauce béchamel dans la recette, créant ainsi la version gratinée que nous connaissons aujourd'hui.

La moussaka se compose généralement de couches d'aubergines, de viande hachée (souvent de l'agneau), de tomates, de pommes de terre et de sauce béchamel. Chaque couche est soigneusement assemblée pour créer un plat riche et réconfortant. Il existe de nombreuses variations de la moussaka selon les régions. Par exemple, en Turquie, la moussaka est souvent préparée sans béchamel et servie comme un ragoût. La moussaka est souvent préparée pour des occasions spéciales et des repas de famille en raison de sa préparation laborieuse et de sa présentation généreuse et festive.



LUNDI
13/07/2026

MARDI
14/07/2026

MERCREDI
15/07/2026

JEUDI
16/07/2026

VENDREDI
17/07/2026

M
E
N
U

Œuf dur mayonnaise

Moussaka 
(Aubergine, tomate, viande hachée, ail)

Riz 

Fromage blanc 
+ sucre

Fruit 

FERIE

Tomate mozzarella

Burger Fish  

Crème dessert vanille 

Concombre vinaigrette

Crispy d'or emmental

Petits pois 

Yaourt à boire fraise

Banane 

Salade pomme de terre

Sauté d'agneau 
sauce miel

Poêlée paysanne 

Leerdammer

Ananas

GOUTER

Briolette pépites chocolat
 Briquette de jus d'orange

Pain au lait  Yaourt aromatisé


Baguette  Confiture
 Briquette de lait

Pain au chocolat 
Compote de pommes 