

### 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 "musaqqa'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

Saumon   
sauce beurre citron

Beignet de brocolis


Crème dessert vanille 

Concombre vinaigrette

Sauté d'agneau   
sauce miel


Petits pois 

Yaourt à boire fraise

Banane 

Salade pomme de terre



Crispy d'or emmental


Epinards à la crème 

Leerdammer


Ananas

GOUTER

Briochette pépites chocolat   
Briquette de jus d'orange 

Pain au lait   
Yaourt aromatisé 

Baguette   
Confiture   
Briquette de lait 

Pain au chocolat   
Compote de pommes 