



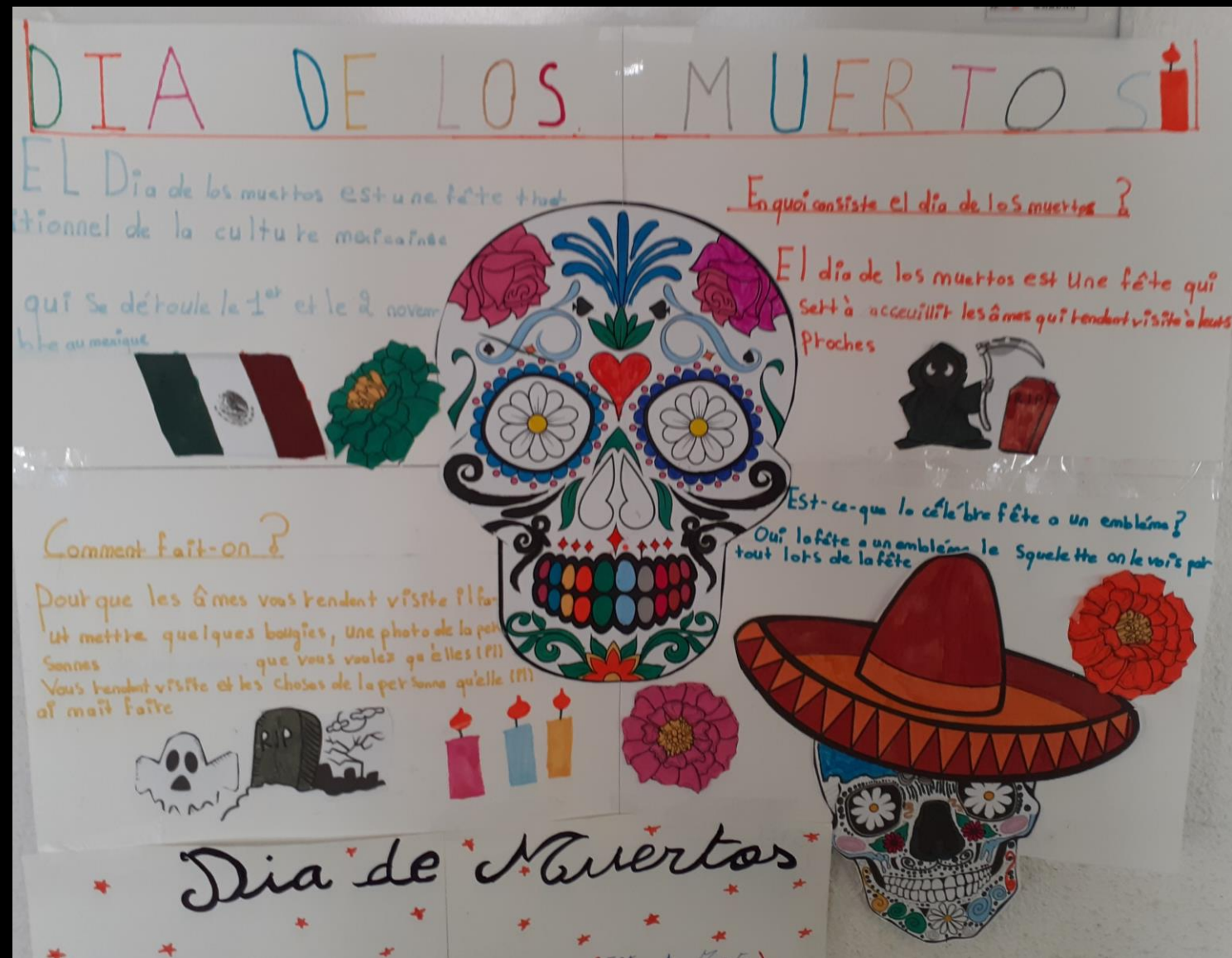
LA SEMANA DE LOS MUERTOS



Cette année, la fête des morts mexicaine est sortie de la classe d'espagnol et habitée le collège entier durant une semaine...

L'objectif du projet a été de faire découvrir la fête mexicaine Día de Muertos à tous les élèves du collège, mais aussi de rendre hommage à certains personnages icônes du monde hispanique.

Grâce à la créativité et à la disponibilité des élèves d'espagnol participants, nous avons réussi notre objectif et embelli notre collège durant quelques jours.



Nous avons installé des guirlandes de « papel picado » partout ainsi que des « calaveras » en origami faites par les élèves.

Dans le hall d'entrée, una Catrina a accueilli les élèves et visiteurs durant plus d'une semaine : un squelette habillé d'une robe noire, coiffé d'un chapeau orange et décoré par des l'élèves de 3^e avec des fleurs de cempasúchil en papier.





L'autel et l'hommage aux personnages de la culture hispanique a été installé au CDI et préparé avec soin par des élèves de 4^{ème}.

Bésame Mucho



Les saveurs du Mexique

NOS CARTES LIVRAISON

NOS CARTES EMPORTER

ÉPICERIE

Profitez de 10% de remise pour
toute commande à emporter sur
toute la carte

Bien évidemment, les professeurs du collège ont pris plaisir à participer à cette fête : l'Amicale a organisé un repas mexicain, et tout le monde s'est régalé !

Bésame Mucho est un traiteur de gastronomie mexicaine fondé à Strasbourg qui vous propose une carte dynamique afin de vous amener régulièrement des nouveaux plats de la cuisine traditionnelle du Mexique et des plats revisités en apportant une touche contemporaine en gardant l'essence de notre gastronomie, déclarée patrimoine culturel intangible de l'humanité par l'UNESCO. A travers d'un voyage culinaire notre menu vous fera découvrir des saveurs, des couleurs et des produits arrivés directement du Mexique.

ENTREE



Quesadilla

*Chaussons fourrés au fromage.
Servie avec de la crème fraîche,
fromage style feta et salade.*

4,80 €

PLAT



Tamal

Le tamal est un plat préhispanique de plus de 5 000 ans.

Les tamales sont préparés à partir de pâte de farine de maïs nixtamalisée, de l'huile ou du saindoux. La pâte est étalée dans des feuilles d'épi de maïs ou des feuilles de bananier. On ajoute ensuite une farce qui peut être salée (viande, ragoût) ou sucrée (fruits) ; le tout est enveloppé dans la feuille support, puis cuit à la vapeur.

Vert

Poulet dans une sauce à base de tomatillos et jalapenos.

4,80 €

Rouge

Porc dans une sauce à base de tomates et habanero.

4,80 €

Mole

Poulet dans une sauce préhispanique à base de chocolat, d'épices et de différents piments.

4,80 €

Rajas avec fromage Oaxaca

Piment poblano (légèrement épicée) avec du fromage mexicain.

5,00 €

DESSERT



Gâteau au maïs

*Accompagné de fruits rouges
et du poudre d'amarante et chocolat.*

7,00 €

