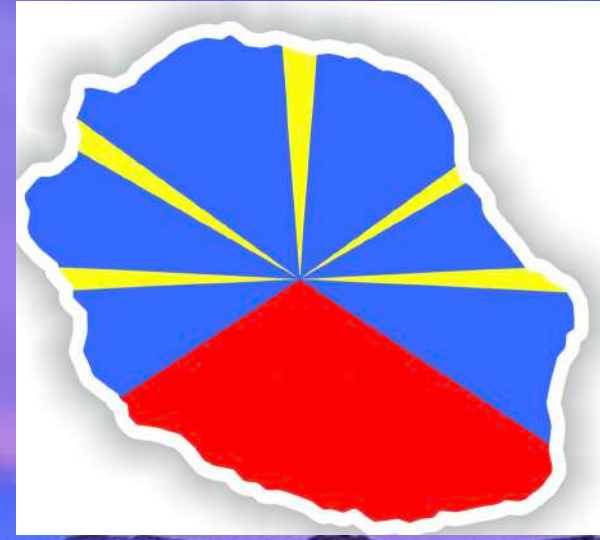


LE COLLÈGE GUY MOQUET

DISPOSITIF ULIS



NOS APÉRITIFS PRÉFÉRÉS

LES SAMOUSSAS



LES CROQUETTES DE POULET



LES BONBONS PIMENT



LES PIMENTS FARCIS



NOS PLATS PRÉFÉRÉS

LE
ROUGAIL
BOUCANÉ



LE ROUGAIL SAUCISSE



CARRY « LA PATTE COCHON »



NOS BOISSONS SUCRÉES PRÉFÉRÉS

- Coca cola
- Cot
- Thé Pokka





TOUTES CES BOISSONS
SONT
PRODUITES
LOCALEMENT À LA RÉUNION

NOS DESSERTS PRÉFÉRÉS



LE GATEAU PATATE DOUCE

LE GATEAU MANIOC



LE BEIGNET BANANE



LES FROMAGES PRODUITS À LA RÉUNION

LE CAP NOIR

LE PITON MAIDO

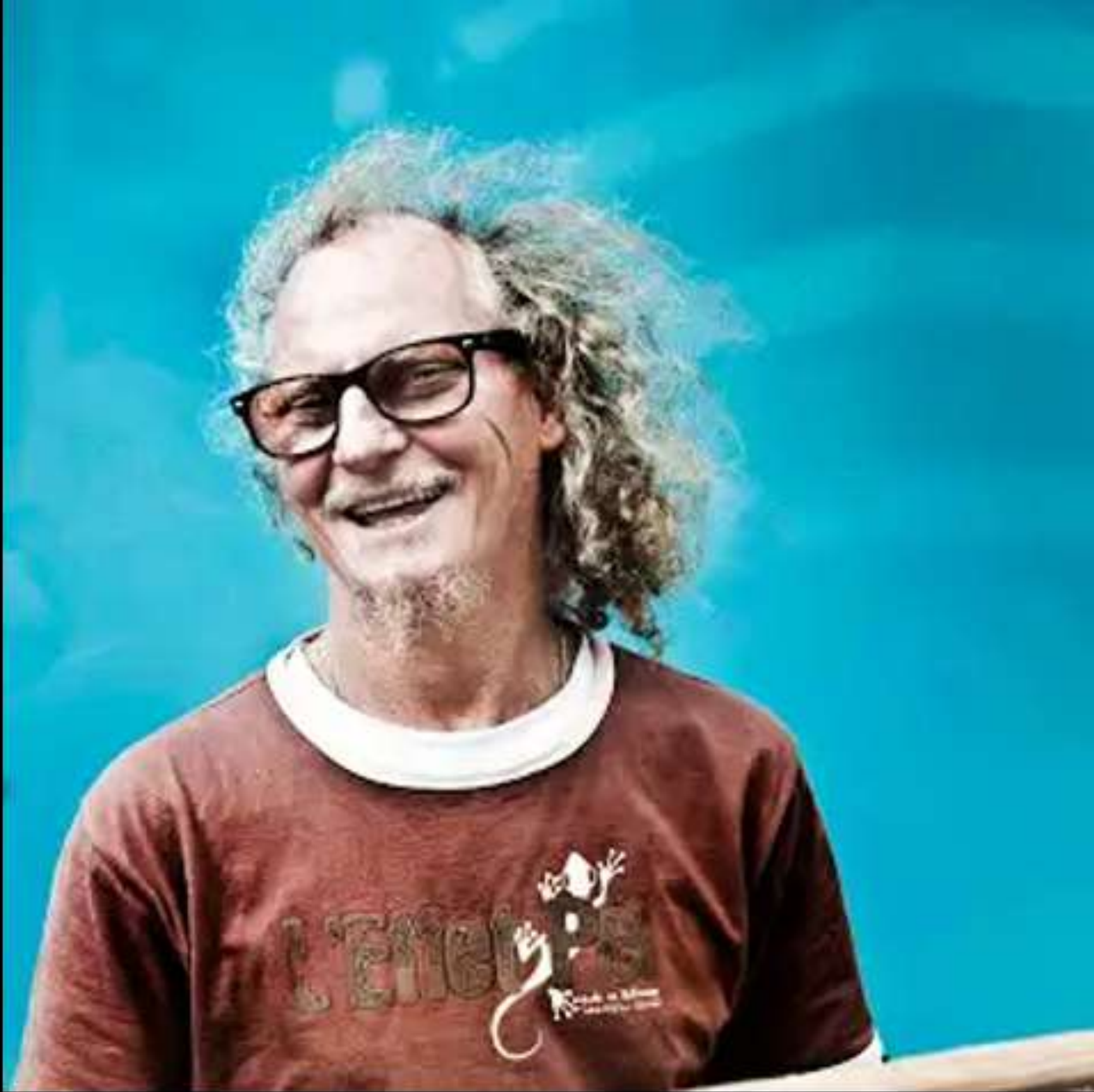
LE T' I FRAIS



LE FROMAGE DE TAKAMAKA



LES CHANTEURS LOCAUX



DANIEL WARO: UN
MUSICIEN CHANTEUR POÈTE
FRANÇAIS

POUR LE PLAISIR



THIERRY GAULIRIS : MUSICIEN
ET LEADER DU GROUPE BASTER

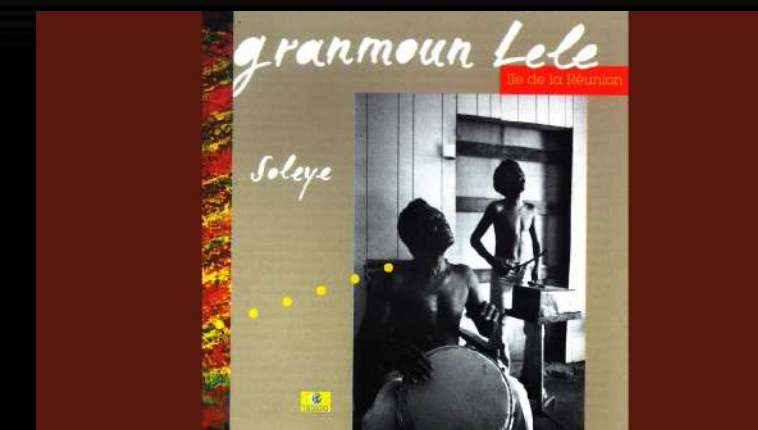
POUR LE PLAISIR



GRAMOUN TÉLÉ: CHANTEUR DE MALOYA



POUR LE PLAISIR



- Ces chanteurs se sont produits dans toutes la France.
- Bien d'autres aussi comme : la chanteuse Misty - PIXL - MC BOX



LES ÉVÈNEMENTS ANNUELS

LE GRAND BOUCAN : C'EST UN CARNAVAL

LA DIAGONALE DES FOUS : C'EST UNE COURSE DE TRAIL EXTRÊME



LES INSTRUMENTS
TYPIQUEMENT RÉUNIONNAIS



LE KAYAMB

LE PIKER



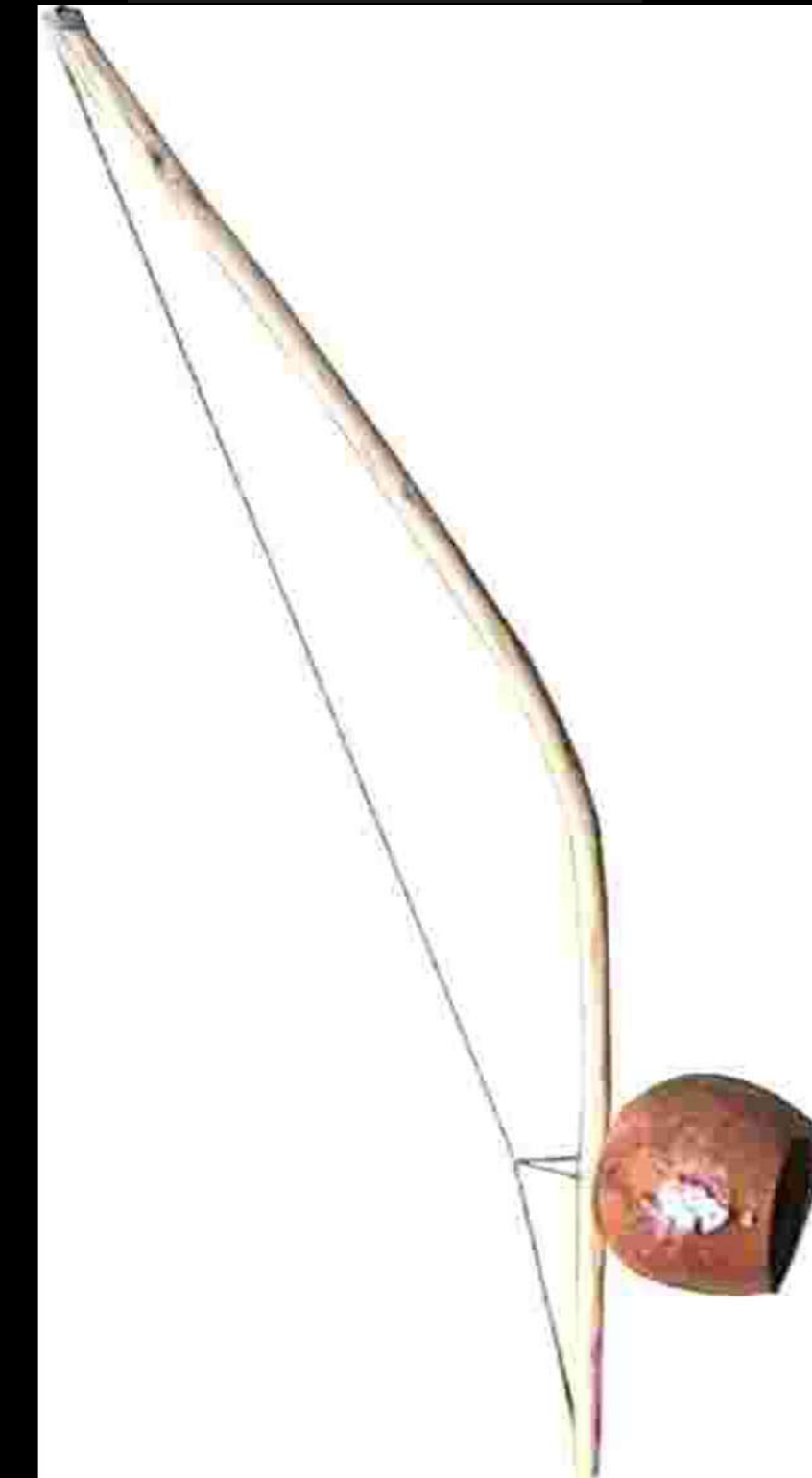
LE ROULER



LE SATI



LE BOBRE



UN PETIT BONUS

LA RECETTE D'UN BON ROUGAIL SAUCISSE CRÉOLE

Liste des ingrédients :

- 6 saucisses fumées ou 4 saucisses fumées de type Montbéliard
- 4 tomates
- 4 oignons
- 6 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel / poivre
- 1 cuillère à café de [curcuma](#) en poudre
- 1/2 cuillère à café de [gingembre](#) moulu
- 1 cuillère à café de mélange d'épices [massale](#)
- facultatif : 1 [piment oiseau](#) entier

Préparation de la recette :

1. Piquez les saucisses et faites les cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 min. Videz la marmite et réservez les saucisses.
2. Dans la même marmite faites chauffer de l'huile d'olive. Faites-y revenir les oignons préalablement émincés et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'ils commencent juste à colorer.
3. Coupez les saucisses en tronçons de 1 ou 2 cm et faites les revenir avec les oignons. Au bout de 5 min, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux ainsi que le curcuma, le massale, le gingembre et le piment (attention, si vous le coupez en morceau le plat sera plus relevé).
4. Mélangez bien et laissez mijoter à feu doux en retirant de temps en temps le couvercle pour éliminer l'excès d'eau.

UN GRAND BRAVO À L'INVESTISSEMENT DE TOUS LES ÉLÈVES SUR CE BEAU PROJET.

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS PARTAGER LA RICHESSE DE NOTRE PETIT BOUT DE CAILLOU (NOTRE ÎLE).

NOUS ESPÉRONS QU'IL Y AURA UNE SUITE L'ANNÉE PROCHAINE SCOLAIRE.
EN ATTENDANT, BON COURAGE AUX 3EME POUR LE CFG.

