

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



Les Animations



UNE MONTAGNE DE SAVEURS

Un vrai succès !

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

Les Produits locaux



Dans les champs de la région...

Favoriser les filières courtes et les produits frais

Les produits bons et sains se trouvent souvent à quelques pas de nos cuisines.

Nous sensibilisons les convives à la saisonnalité, la fraîcheur et les bienfaits nutritionnels des produits locaux.

- Poires de Chanas 38150
- Batavia de Cailloux sur fontaines 69270
- Pommes de Veranne 42520
- Poireaux de St georges de reneins 69830
- Faisselles de Renaison 42370



Le « Fait-maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- Cake aux légumes
- Cake citron
- Clafoutis poire
- Crumble poire Nutella
- Champignons à la Grecque
- Pain perdu
- Compote pommes
- Velouté aux champignons
- Tartelettes aux kiwis
- Millefeuille pomme tatin

Donner le meilleur aux élèves !

La recette du mois

Clafoutis aux poires (10 convives)

Préchauffer le four à 210°C

Eplucher les poires et les couper en morceaux. Les passer dans la farine

Faire fondre 40g de beurre. Mélanger la farine, le sucre, le sel

Incorporer les œufs, puis le lait petit à petit en mélangeant

Ajouter le beurre fondu

Verser la pâte à clafoutis. Cuire 10min à 210°C puis 20min à 180°C

Ingrédients (pour 10pers)

- 100g de farine
- 90g de sucre semoule
- 200cl d'œufs
- 125cl de lait
- 100cl de crème fraîche
- 300g de poires
- 40g de beurre

Bon appétit !

A

venir

Galette des rois - Janvier 2018
Chandeleur/Repas chinois - Février 2018

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



La qualité des produits au quotidien

Chaque repas est préparé sur place avec des produits brutes incluant des desserts, des sauces et des vinaigrette maison

- **Le frais :**

90% des viandes, 100% des volailles, 100% des charcuteries, 40% des poissons, 70% des légumes, 90% des fruits crus, 95% des pâtisseries et entremets, 100% des BOF (beurre, œufs, fromages)

- **Origine France :**

100% viande bovine (VFB), 100% du porc, 100% des volailles, 80% des légumes

- **Le BIO :**

Deux produits BIO par jours + des yaourts BIO + du pain BIO les jeudis

- **70% de fromage à la coupe (non emballé)**

- **Absence d'OGM dans tous nos produits**

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Animation « une montagne de saveurs » - Jeudi 23 Novembre 2017



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Repas de Noel – Jeudi 21 Décembre 2017



Menu de Noël



*Mousse de canard de gelée de Cranberry
Chutney rhubarbe*

Croquant saumons fumée

Salade de Noël pointe d'asperge, tomates confites, noix

Mijotée de dinde Forestière et marrons

Pavé de saumon frais sauce homardine

Poêlée Potimarrons ,champignons, haricots vert

Pommes Grenailles

Buches de Noël caramel et daim éclats de framboise

Salade d'orange aux épices

Soupe de fruits rouge à la menthe

*Papillotes
Clémentine*

Joyeuses Fêtes

