

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Ce mois-ci...



## Le repas à thème L'Italie



Un vrai  
succès !

Des moments festifs et gourmands  
pour agrémenter le quotidien



## Les Produits locaux

Favoriser les filières courtes  
et les produits frais



Priorité est donnée aux produits frais  
issus des productions régionales pour  
leur qualité.

- Pommes de St Genis Laval (69)
- Poire de St Sorlin en Valloire (26)
- Céleri Rave Anse (69)
- Chou blanc de St Sorlin (26)

Dans les  
champs  
de la  
région...

## Le « Fait maison »



Le savoir-faire et l'implication  
de nos équipes

- Moelleux pommes spéculoos
- Gâteau marbré
- Gâteau chocolat
- Cake aux pommes
- Tomate antiboise
- Carottes râpées mozzarella
- Artichonnade

Donner le  
meilleur aux  
élèves !

## La recette du mois

### Moelleux pommes spéculoos (10 convives)

Mélanger les œufs et le sucre.

Ajouter le fromage blanc,  
l'huile la farine et la levure.

Éplucher et couper les  
pommes en petits dés.

Ajouter les pommes et les  
brisures de spéculoos.

Mélanger le tout.

. Cuisson 40 minutes.

Four à 180 °.

#### Ingrédients :

Œufs 0.013 L  
Huile 0.008 L  
Farine 0.017 kg  
Sucre 0.013 kg  
Fromage blanc 0.008 kg  
Levure chimique 0.001 kg  
Spéculoos brisure 0.003 kg  
Pommes Golden 0.009 kg

Bon appétit !

**A**  
venir

Repas « Orange Attitude » et « Noël »

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



## SNACK AU CENTRE SAINT MARC



Depuis janvier, la formule snack s'est fait une place entre les murs du lycée Saint Marc avec un service proposé à près de 250 lycéens.

Ici, les adolescents y trouvent les classiques du snacking : hamburgers, paninis, quiches, bagnats, frites, yaourts, fruits, brownies, etc.

Les adolescents trouvent à manger sans avoir nécessairement besoin de sortir de l'établissement.

Une offre complémentaire au traditionnel self classique.

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Ce mois-ci...

## « TRI-ATTITUDE » SUR ST URSULE ET SACRÉ COEUR

La « tri-attitude » : sensibiliser vos élèves, trier et valoriser les déchets.

### Les objectifs de la démarche :

- Sensibiliser les convives aux quantités jetées et au tri sélectif
- Trier et valoriser les déchets



Un mobilier spécifique, adaptable et pratique dédié au débarrassage, au tri et à la valorisation des déchets.

En débarrassant leur plateau, les convives gagnent en autonomie et prennent conscience du gaspillage.

En triant, ils contribuent à la valorisation des déchets organiques.

