

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Les Animations



A la découverte des USA,
mardi 13 mars

Repas de Pâques en Avril

Un vrai succès !

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien



Les Produits locaux

Favoriser les filières courtes et les produits frais

Dans les champs de la région...

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 (26) St Sorlin en Valloire
- Pommes (69) St Genis Laval
- Carottes (01) Miribel
- Batavia (69) Cailloux sur fontaine
- Chou (01) Miribel
- Navets (69) St Martin en Haut



La recette du mois

Cake au miel (10 convives)



Ingrédients :

Œufs 0.084 L
Huile 0.046 L
Farine 0.209 kg
Sucre 0.222 kg
Fromage blanc 0.100 kg
Levure chimique 0.006 kg
Miel 0.005 kg

Bon appétit!

Mélanger les œufs et le sucre.

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

Mélanger le tout.

Cuisson 40 minutes.

Four à 180 °.



Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes



Donner le meilleur aux élèves !

- Fromage blanc à la crème de marron accompagné d'une meringue
- Poire au chocolat et son biscuit

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Vendredi 6 janvier 2017



Jeudi 2 février 2017

