

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



Les Animations A venir

La galette des rois, vendredi 6 janvier

Menu Allemand, mardi 17 janvier

Nouvel An chinois, mardi 24 janvier

Chandeleur, mardi 31 janvier

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

Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes



Donner le meilleur aux élèves !

- Moelleux à la vanille
- Pudding de blé à la noix de coco
- Cake framboise spéculoos
- Gratin du soleil



De la part de Véronique Vercey,
Caroline Bacquet et
toute l'équipe d'Elior.

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Repas de Noël : le jeudi 15 décembre 2016



Les entrées

Navette de canard
Salade de Noël au saumon fumé
Croisillon aux cèpes et emmental
Velouté de potimarron aux châtaignes

Les plats chauds

Emincé de volaille au pain d'épices
Vol au vent de saumon à l'oseille

Les accompagnements

Poêlée de haricots verts aux châtaignes
Pommes Dauphines

Les desserts

Bûche aux deux chocolats
Mousse à la crème de marron
Salade de fruits exotiques
Clémentine et papillotes

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Animation



Salade choubidou
(chou-rouge, raisins et vinaigrette cassis)
Cake au fromage et pomme de terre
vitelotte
Betteraves sauce crémeuse

Poulet sauce violette

Purée violette
Etuvée de chou-rouge et pommes

Fromage blanc au sirop de cassis
Ile flottante aux myrtilles
Cake aux mures

