



Newsletter



Les Animations A venir

*Déjà le dernier trimestre de l'année.
Pour l'aborder en toute sérénité, découvrez l'
animation prévue dans votre restaurant :*

Fête foraine le jeudi 18 mai

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...

Toutes l'année, nous servons des fruits frais de saison.

- Batavia rouge (69) Ampuis
- Carotte (69) Ampuis
- Concombre (69) Lucenay
- Kiwi (26) Bourg les Valences
- Poire Conférence (73) Ste Hélène sur Isère
- Pomme Golden (38) Chanas



Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication
de nos équipes

- Cake à la banane et au chocolat**
- Panna cotta fruits rouges**
- Crème brûlée**
- Moelleux praliné**
- Gâteau au chocolat**
- Gâteau aux amandes**

Donner le meilleur aux
élèves !

La recette du mois



Gâteau au chocolat (10 convives)

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec
la margarine au bain marie.

Au batteur ajouter la farine, le
sucre et les œufs.

Mettre l'appareil en plaque
beurrée et farinée

Cuire au four 180°, 40 mm.

Ingrédients :

- Œufs 0.030 L
- Margarine 0.025 L
- Farine 0.25 kg
- Sucre 0.025 kg
- Chocolat en palets 0.025 kg

Bon appétit !

**PORTES
OUVERTES**

Vendredi 24 mars Ecole Sacré coeur

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Nouveautés au
snacking



Salade



Kebab

Hot dog



Et tous les jours, vous pouvez déguster sur place ou à emporter :

les cheese et fish burger, panini,
pizza, sandwich, nuggets et frites



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Animation USA Mardi 15 mars



Pain de maïs
Salade Américaine
(riz, oeuf dur, poulet et parmesan)



Cheese burger ou fish burger
Haut de cuisse de poulet sauce USA



Potatoes



Smoothie banane / fraise
Brownies

