

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



Les Animations

Tous fous du goût !
octobre



du 10 au 14

Un vrai succès !

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien



Les Produits locaux

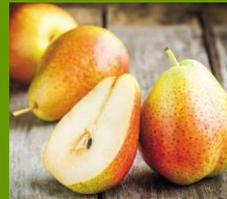
Favoriser les filières courtes et les produits frais

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.

- Poire
- Pomme



Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes



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

Donner le meilleur aux élèves !

La recette du mois

- Cake chocolat surpris

Pour 10 personnes

Beurre : 100 g/ Chocolat : 100 g/ Œufs : 2/ Sucre : 100 g/ Poudre amande : 40 g/ Haricots rouges en boîte : 200g/Farine : 15g/ levure chimique/



Faire fondre le chocolat. Mixer les haricots rouges avec le jus le plus finement possible. Dans le batteur, mélanger les œufs avec le sucre. Ajouter la purée de haricots, le mélange chocolat et beurre encore tiède. Ajouter la farine et la levure. Mélanger délicatement. Verser la préparation dans un moule.

Faire cuire à four chaud 150°C environ 40 minutes

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

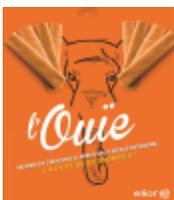
L'équipe Elior Restauration à votre disposition chaque jour, dans votre self



Du 10 au 14 octobre 2016 : vos sens ont réveillé vos papilles !

Nos lycéens ont découverts des nouvelles saveurs et textures.

Boulettes de bœuf à l'aigre douce
Moelleux caramel beurre salé
Chou rouge sauce mangue
Filet de colin sauce tomate vanillé
Cake chocolat « surpris »



Haricots verts chapelure pizza
Compote pêche et meringue



Tarte aux trois fromages
Poulet sauce Montboissier
Courgettes râpées mozzarella



Rôti de porc aux oignons et baies

Beignets de calamars



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Animation



sur l'école Sacré Cœur



Animation



sur

l'école Sainte Croix



Animation



sur

l'établissement St Marc



Animation



sur

Le collège de Saint-Louis de la Guillotière



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Assemblée Générale de Saint Ignace de Loyola
les 17 et 18 novembre 2016



Lancement des Enquêtes « convives » - Période du 14 au 25 Novembre 2016

Votre avis nous intéresse !

Afin de toujours mieux répondre à vos attentes et faire de votre repas un véritable moment de bien-être, il est essentiel pour nous de recueillir votre avis. Merci de consacrer quelques instants à répondre au questionnaire ci-dessous.

Cocher d'une croix la case de la réponse choisie.

Globalement, êtes-vous satisfait de la restauration qui vous est proposée dans votre établissement ?

Tout à fait satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt pas satisfait	Pas du tout satisfait
-----------------------	------------------	----------------------	-----------------------

Recommanderiez-vous votre restaurant à un collègue/amis ?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Vous ne le recommanderiez pas du tout										
Vous le recommanderiez tout à fait										

Au cours des 12 derniers mois, diriez-vous que votre restaurant s'est...

Fortement amélioré	Un peu amélioré	Est resté tel quel	Un peu dégradé	Fortement dégradé
--------------------	-----------------	--------------------	----------------	-------------------

Et diriez-vous qu'en général la pause repas dans votre restaurant constitue un moment agréable pour vous ?

Oui, tout à fait	Oui, plutôt	Non, plutôt pas	Non, pas du tout
------------------	-------------	-----------------	------------------

Pourquoi dites-vous cela ? Merci de nous faire part de vos commentaires/remarques :

Que pensez-vous...

	Du goût				Du choix			
	Tout à fait satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt pas satisfait	Pas du tout satisfait	Tout à fait satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt pas satisfait	Pas du tout satisfait
Des entrées	<input type="checkbox"/>							
Des viandes/poissons	<input type="checkbox"/>							
Des légumes/féculents	<input type="checkbox"/>							
Des fromages/laitages	<input type="checkbox"/>							
Des desserts	<input type="checkbox"/>							
Du renouvellement des menus tout au long de l'année	<input type="checkbox"/>							
De la possibilité de constituer des repas équilibrés	<input type="checkbox"/>							
De la présentation des plats	<input type="checkbox"/>							
De la chaleur des plats	<input type="checkbox"/>							
Des quantités servies	<input type="checkbox"/>							
De la capacité des produits proposés à répondre à vos envies (originalité, produits innovants, offre personnalisée...)	<input type="checkbox"/>							

Et par ailleurs, que pensez-vous...

	Tout à fait satisfait	Plutôt satisfait	Plutôt pas satisfait	Pas du tout satisfait
Des menus proposés dans le cadre d'animations/repas à thème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la décoration du restaurant dans le cadre d'animations/repas à thème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De l'amabilité et du service du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des informations communiquées sur les menus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des informations communiquées sur la provenance des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la propreté de la vaisselle et du plateau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la propreté de la salle du restaurant (tables...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la rapidité d'accès au restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la rapidité de passage en caisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
De la facilité à trouver une place / une table qui vous convienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Du confort et de la décoration du restaurant (lumière, bruit, odors, mobilier, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

En général, de combien de plats/produits se compose votre plateau repas (inclure la boisson sans le pain) ?

1	2	3	4	+ de 4
---	---	---	---	--------

Pour mieux vous connaître

- Vous êtes :
- Un homme
 - Une femme
- Vous avez :
- Moins de 16 ans
 - Entre 16 et 18 ans
 - Entre 19 et 25 ans
 - Entre 26 et 45 ans
 - 46 ans et plus
- Vous venez dans ce restaurant :
- Tous les jours ou presque
 - Au moins une fois par semaine
 - Plus rarement

- Enfin, lorsque vous ne venez pas dans votre restaurant, c'est pour... (Plusieurs réponses possibles)
- Sortir de l'établissement pour voir autre chose et couper le rythme de la journée
 - Accéder à une offre alimentaire différente (plats non présents au self)
 - Rentrer déjeuner à votre domicile
 - Déjeuner plus rapidement
 - Déjeuner moins cher
 - Autre

Merci de préciser :

MERCI POUR VOS RÉPONSES
 N'oubliez pas de déposer ce questionnaire dans l'urne à la sortie du restaurant.
 Bonne fin de journée !

Place à l'animation « Violet & compagnie » le 17 Novembre

DANS VOTRE RESTAURANT
 Le 17 novembre, découvrez la prochaine animation...



De la décoration à l'assiette, Tout sera violet dans le restaurant, Une façon originale de célébrer l'automne et ses produits de saison!



Repas de Noël, le 15 décembre pour bien finir l'année 2016 !



Un monde d'attentions

