

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



Les Animations

La Galette des Rois



elior®

La Chandeleur



elior®

Le Nouvel An Chinois



elior®

Un vrai succès !

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien



Dans les champs de la région...

Les Produits locaux

Favoriser les filières courtes et les produits frais

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.

- Endives de Caluire (69)
- Pommes d'Orlienas (69)



La recette du mois

Cake à la noix de coco (10 convives)

Mélanger les œufs et le sucre.

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

Mélanger le tout.

Cuisson 40 à 45 minutes.

Four à 180 °

Ingrédients

Œufs 0.0847 L
Huile 0.048 L
Farine 0.203 kg
Sucre 0.217 kg
Fromage blanc 0.100 kg
Levure chimique 0.006 kg
Noix de coco râpée 0.055 kg

Bon appétit !



Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes



- Cake à la noix de coco
- Brownies
- Mousse au spéculoos
- Roulé à la crème
- Tartiflette

Donner le meilleur aux élèves !

A
venir

Repas Viva Mexico en mars

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Un grain de fantaisie s'immisce dans votre vaisselle.

Une ligne de self plus « gourmande »

Donner envie et faire plaisir.



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Nouvel An chinois
le mardi 2 février 2016.



NOUVEL AN CHINOIS

Nems

Salade chinoise

(soja, concombre, épaule, salade)

Salade Thaï croquante

(iceberg, ananas, chou rouge, surimi, menthe, carotte, nuoc nan)

Rôti de porc laqué

Riz Asiatique

Chop suey de légumes

(champignon, carotte, courgette, poivron, oignon)

Cake à la noix de coco *(fait maison)*

