

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



CENTRE SCOLAIRE
SAINT-MARC

Lycée général Saint-Marc
Enseignement supérieur



Les Animations



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)

Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes



Donner le meilleur aux élèves !

- Moelleux myrtilles/citron
- Smoothie banane cannelle
- Cake aux fruits
- Cake chocolat blanc

La recette du mois

Moelleux aux myrtilles / citron (10 convives)

Mélanger les œufs et le sucre.

Ajouter le fromage blanc, l'huile la farine, la levure et le jus de citron.

Intégrer les myrtilles.

Mélanger le tout.

Cuisson 40 à 45 minutes.

Four à 160 °



Ingrédients

Œufs 0.011 L
Huile 0.007 L
Farine 0.015 kg
Sucre 0.011 kg
Fromage blanc 0.007 kg
Levure chimique 0.001 kg
Jus de citron concentré 0.003 L
Myrtilles sauvage 0.006 kg

Bon appétit !

A
venir

Animation « Les régions françaises »
Championnat d'Europe de foot 2016



Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Viva Mexico

mardi 1^{er} mars 2016.



Salade mexicaine

*(haricots rouges, maïs, poivrons verts
batavia et tomate)*

Le trio mexicain

*(haricots rouges, pois chiches, maïs, jus de
citron, fromage blanc et mayonnaise)*

Mousse Mexique

*(poivron jaune ail, oignon Tabasco croûtons
et crème)*

Poulet mariné à la mexicaine

Chili con carne

Courgette à la mexicaine

Riz créole

Cake aux patates douces *(fait maison)*

Douceur mexicana

*(compote pêche, garniture citron, coriandre
et piment)*

