



CENTRE SCOLAIRE  
SAINT-MARC  
Etablissement sous tutelle jésuite

elior 

# NEWSLETTER SEPTEMBRE OCTOBRE



**NOS RESTAURANTS ELIOR ONT ENTAMÉ L'ANNÉE 2023 AVEC UNE IMMENSE JOIE DE VOUS RETROUVER.**

**CE DÉBUT D'ANNÉE A ÉTÉ UN VÉRITABLE SUCCÈS GRÂCE AUX ÉQUIPES DE SAINT MARC ET À L'IMPLICATION DU CHEF GÉRANT ET DU DIRECTEUR DU SITE.**

**Pour le mois d'octobre, nos équipes ont donné le meilleur pour vous concocter une semaine pleine de saveurs.**



- Lundi 09/10 : Animation **soupe de nouilles chinoises** sur l'école du Sacré cœur
- Mardi 10/10 : **Atelier fajitas** sur le collège St Louis
- Mercredi 11/10 : Animation **burger américain maison** sur le Lycée St Marc
- Jeudi 12/10 : Animation sur le **thème du Maroc** réalisé par notre fournisseur de fruits et légumes sur le collège St Marc
- Vendredi 13/10 : Livraison de **pizza italienne XXL maison** sur le lycée Belmont

# NOS PRODUITS

## locaux

Notre but, sensibiliser nos convives à la saisonnalité, la fraîcheur et les bienfaits nutritionnels des produits locaux. Ce mois-ci, dans les assiettes, les produits locaux suivant.

- Pommes
- Yaourt
- Courgette
- Céleri rave
- Poire
- Batavia
- Carotte

Nous travaillons avec le fournisseur "Recolter" et "Bio appro" qui nous accompagnent afin de favoriser les circuits courts, les produits frais et de saison.



## QUELQUES RECETTES FAITES MAISON DE CES DEUX DERNIERS MOIS

- Cake aux carottes
- Caviar de carottes miel cumin
- Smoothie banane bio et cannelle
- Compote de pommes locales
- Crumble de poires locales
- Tarte tatin
- Cake au miel
- Cake aux deux fromages
- Moelleux au chocolat
- Ratatouille aux légumes bio

## NOTRE IDEE RECETTE

### MOELLEUX CAMEL BEURRE SALÉ POUR 4 PERSONNES

4 Oeufs      150g sucre      140g farine  
100+20g beurre salé      8cl crème liquide

Etapes :

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
2. Faites caraméliser le sucre dans une poêle, ajoutez doucement la crème et remuez 5 min.
3. Laissez tiédir puis incorporez 100 g de beurre. Versez la préparation dans un saladier puis ajoutez les œufs et la farine. Mélangez.
4. Beurrez et farinez des moules individuels, versez la préparation au caramel et enfournez 7 min.
5. Démoulez et servez tiède.

# NOUVEAUTÉ A LA CAFÉTÉRIA ST-MARC

Au menu, des produits **à partager**: pizzas XXL, sticks mozza, nachos, patatas bravas, et bien plus encore !



Les responsables de chacun des établissements sont toujours prêts à vous faire découvrir de multiples saveurs



**ANOITNE LOUISE**  
DIRECTEUR DE  
RESTAURANT DU  
CENTRE SAINT  
MARC



**SONIA  
RIGNANESE**  
RESPONSABLE DE  
L'ÉCOLE DU  
SACRÉ COEUR



**MARIA ET  
QUENTIN EQUIPE**  
CAFÉTÉRIA SAINT  
MARC



**NIZAR OTHMANI**  
CHEF DE CUISINE  
DU COLLÈGE ST  
LOUIS



**GUILLAUME FUENTES**  
CHEF DE CUISINE  
DU LYCÉE BELMONT



**NICOLAS PERNET**  
CHEF GÉRANT  
DU CENTRE SAINT MARC



**ERIC MISSLAND**  
CHEF GÉRANT DU  
COLLÈGE SAINT-MARC  
ET ÉCOLE SAINTE  
URSULE



**FRANÇOIS TIGNEL**  
APPRENTI RESPONSABLE  
DE SECTEUR