

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...

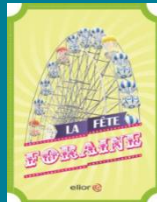


## Les Animations A venir

*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



## La recette du mois

### 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 !

### 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 !



# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Animation

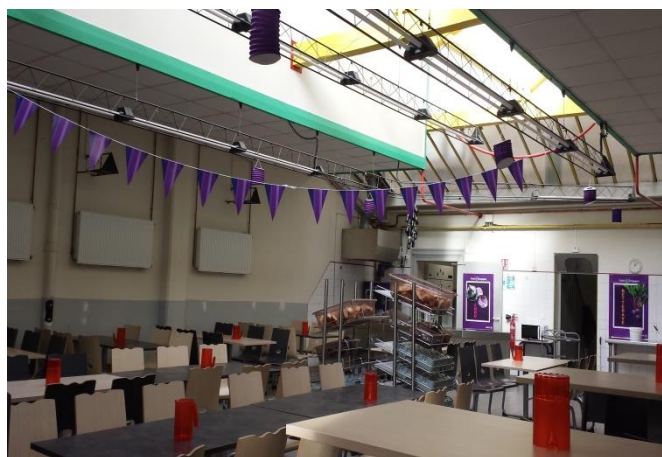


Salade choubidou  
(chou-rouge, raisins et vinaigrette cassis)  
Cake au fromage et pomme de terre  
vitelotte  
Betteraves sauce crémeuse

Poulet sauce violette

Purée violette  
Etuvée de chou-rouge et pommes

Fromage blanc au sirop de cassis  
Ile flottante aux myrtilles  
Cake aux mures



# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

**Repas de Noël le jeudi 15 décembre 2016**



**Les entrées**  
 Navette de canard  
 Salade de Noël au saumon fumé  
 Croisillon aux cèpes et emmental  
 Velouté de potimarron aux châtaignes

**Les plats chauds**  
 Emincé de volaille au pain d'épices  
 Vol au vent de saumon à l'oseille

**Les accompagnements**  
 Poêlée de haricots verts aux châtaignes  
 Pommes Dauphines

**Les desserts**  
 Bûche aux deux chocolats  
 Mousse à la crème de marron  
 Salade de fruits exotiques  
 Clémentine et papillotes

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

**Nouvel An chinois Jeudi 26 janvier 2017**



NOUVEL AN CHINOIS



Chou blanc sauce mangue  
Salade aux pousses de soja  
Nems au poulet  
Salade thali  
(carotte, gingembre, menthe et oignon)

Poulet aux oignons  
Filet de merlu à la chinoise

Riz cantonais  
Chop Suez de légumes  
(champignons, carottes, courgettes,  
poivrons et fèves)

Mousse noix de coco  
Beignet ananas  
Salade de fruits exotiques

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT




# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

## Animation USA Jeudi 17 mars



**USA**  
☆☆☆  
United States of America



Voyage culinaire aux « States »  
le temps du déjeuner.  
*Let's go !\**

\* Allons-y !

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



# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

## Bol de riz Vendredi 17 avril

