

Newsletter



Fromente - Saint François
Ecole, Collège
1 rue de Courcy - 49370 Saint-Denis-d'Anjou

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



Les Animations



Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

☐ La semaine du gout !

Un vrai succès !



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.

- Pommes Golden de St Didier sous rivière (69)
- Oignons, tomates et choux blanc de Miribel (01)
- Batavia de Anse (69)

Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- CAKE AU MIEL
- CROSTINI TOMATE EMMENTAL
- SMOOTHIE A LA MANGUE ET VANILLE
- PAIN DE LEGUMES
- ŒUF EN NEIGE AU CARAMEL
- MOELLEUX AUX POMMES ET SPECULOOS
- GASPACHO DE TOMATES ET POIVRONS
- PANNA COTTA AU FROMAGE
- BROWNIES
- LASSI MANGUE ABRICOT

Donner le meilleur aux élèves !

La recette du mois

Lassi de mangue (10 pers)

Découper les mangues pour enlever les noyaux. Mettre dans un Blender, les morceaux de mangue, la crème, le lait, le sucre et les glaçons. Mélanger quelques minutes jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Servir dans des grands verres.

Cette boisson peut accompagner un repas ou être pris en dessert.

Ingrédients

- Fromage blanc 500g
- Crème liquide 200g
- Lait 200g
- Mangue 4 à 5 pièces
- Sucre semoule 50g
- Quelques glaçons

Bon appétit !

A
venir

Animation « le Portugal un régal » - Jeudi 22 Novembre 2018

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Fromente - Saint François
Ecole, Collège
L'Institut de Champagne - 49270 Saint-Denis-sur-Loire

Tous fous du gout « Mystère en cuisine » - Jeudi 11 Octobre 2018



L'EQUIPE ELIOR ENSEIGNEMENT A VOTRE SERVICE !