

# Newsletter



Fromente - Saint François  
École, Collège  
1, rue de Courcy - 49170 Saint-Denis-la-Plaine

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



## Les Animations

☐ Tout est rond, tout est bon



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...

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, Royal gala et Red chief de St Genis Laval (69)
- Oignons, tomates, choux blanc et betteraves de Miribel (01)
- Carottes de Vesines (01)
- Celeri rave de Manziat (01)
- Poires de Contamine Sarzin (74)

## Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- MACARON ST MICHEL A LA FRAMBOISE
- TARTELETTE AU CHOCOLAT
- MOELLEUX AUX MYRTILLES ET CITRON
- TABOULE MERIDIONAL
- MOELLEUX AU FROMAGE BLANC ET VANILLE
- TERRINE DE LA MER
- GATEAU AUX ABRICOTS
- PUDDING
- SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES
- HALWA (GATEAU DE SEMOULE RAISINS ET AMANDES)

Donner le meilleur aux élèves !

## La recette du mois

Ananas sirop-épices (6pers)

Laver, peler à vif et couper en tranches fines l'ananas

Déposer les tranches dans une plaque en les chevauchant

Faire bouillir ½ litre d'eau avec le sucre et les épices à paëlla

Verser le sirop chaud sur les tranches d'ananas et laisser refroidir puis mettre au frais

Servir en ravier avec un peu de sirop

### Ingrédients

- Ananas une pièce de 800g
- Epice paëlla safran 7g
- Sucre semoule 120g

Bon appétit !

A  
venir

Au resto à la plage – Jeudi 23 mai 2019

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Fromente - Saint François  
École, Collège  
L'Institut Charlevoix - 80201 Saint-Jovin

Tout est rond, tout est bon – Jeudi 22 mars 2019



L'EQUIPE ELIOR ENSEIGNEMENT A VOTRE SERVICE !