

Newsletter



Fromente - Saint François
Ecole, Collège
1, rue de Courpage - 69210 Saint-Jean-la-Vallée (69)

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...

LES ANIMATIONS

☐ Semaine du goût



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 et pommes red delicious de St Genis Laval (69)
- Oignons, tomates, choux blanc et betteraves de Miribel (01)
- Batavia de St Georges de Reneins (69)
- Celeri rave de Ozan (01)
- Poires de Bellegarde Pousieux (38)
- Prunes rouges de Château Neuf sur Isère (38)



LE FAIT-MAISON

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- CAKE AU MIEL
- MOELLEUX AUX POMMES ET SPECULOOS
- TARTE FINE PISSALADIÈRE
- SAUCE AIGRE DOUCE
- ORANGES A LA CANELLE
- ŒUF EN NEIGE POP CORN CARAMEL
- SMOOTHIE A LA FRAMBOISE
- CAKE A L'ORANGE
- GATEAU MARBRE
- GATEAU CERISE
- GASPACHO COURGETTES ET CHEVRE

Donner le meilleur aux élèves !

LA CHASSE AU GASPI



Chaque jour, nous pesons les déchets alimentaires et nous convertissons ce poids en gramme par convives.

Le but : sensibiliser les élèves et se rendre compte de notre impact sur l'environnement .

En moyenne, **38,5g de déchets** par couverts et par jour sur le collège Fromente.

En France, la moyenne est de 115g de déchets par personne et par repas en restaurant scolaire.

Bravo aux élèves de Fromente !

A venir

Les trublions au menu d'Automne et le menu de Noël

Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Fromente - Saint François
Ecole, Collège
L'Institut Chateaugay - 49270 Saint-Denis-la-Plaine

Semaine du goût : les 5 saveurs du 7 au 11 octobre



L'EQUIPE ELIOR ENSEIGNEMENT A VOTRE SERVICE !