

Newsletter



Fromente - Saint François
École, Collège
L'unité de Champagne - 09750 Saint-Denis-en-Val d'Artois

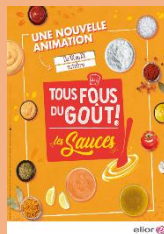
LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



LES ANIMATIONS

□ Tous fous du goût : les sauces et assaisonnements



Un vrai succès !

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

LES PRODUITS LOCAUX



Favoriser les filières courtes et les produits frais

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.

Dans les champs de la région...



• Pommes golden et pommes red delicious de St Genis Laval (69)

• Oignons, carottes et betteraves de Miribel (01)

• Batavia de St Georges de Reneins (69)

• Céleri rave d'Ozan (01)

• Pomme Juliet BIO de Bellegarde Poussieu (38)

• Carotte BIO de Mionnay (01)

Sans oublier la carotte, la pomme golden, gala, le céleri rave, le chou blanc, le concombre, les haricots verts, l'endive, la batavia et la courgette BIO !



LE FAIT-MAISON



Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- PANNA COTTA COULIS DE FRAISE
- LE FRO-MENTHE
- CAKE VANILLE
- RIZ AU LAIT COCO ET MANGUE
- ILE FLOTTANTE
- CRÈME BRULÉE
- GÂTEAU MARBRÉ
- GÂTEAU AU YAOURT
- RILLETES DE SARDINE
- MOELLEUX AUX POMMES ET SPÉCULOOS
- CAKE AU CITRON
- PAIN DE LÉGUMES
- CAKE AU MIEL
- SEMOULE AU LAIT
- GÂTEAU DE CERISE
- CAKE AUX DEUX AMANDES

Donner le meilleur aux élèves !

LA RECETTE DU MOIS

LE FRO-MENTHE (6 pers)



INGRÉDIENTS :

- Œufs 2 pièces
- Fromage blanc 50g
- Sucre semoule 30g
- Farine 10g
- Huile 20mL
- Copeau de chocolat 10g
- Levure 1 demi sachet
- Sirop de menthe

Blanchir les œufs avec le sucre

Ajouter le fromage blanc, l'huile et tout en mélangeant, la farine, la levure, le sirop de menthe et les copeaux de chocolat

Débarrasser dans un moule à cake

Cuire dans un four chaud à 180°C pendant 35 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.

Laisser refroidir et déguster
Bon appétit !

A
venir

LE JAPON !

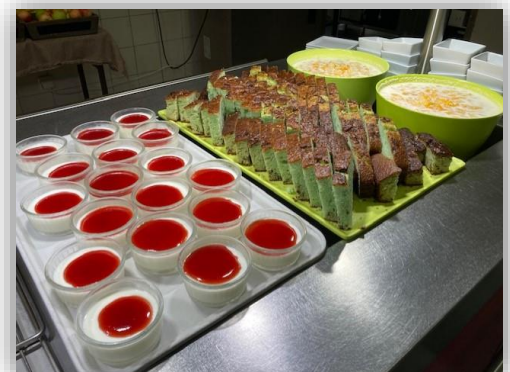
Newsletter



Fromente - Saint François
École, Collège
L'école de la Chapelle - 49120 Saint-Denis-d'Anjou

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Semaine du 10 au 14 octobre :
Tous fous du goût : les sauces et assaisonnements



L'EQUIPE ELIOR ENSEIGNEMENT A VOTRE SERVICE !

Newsletter



Fromente - Saint François
École, Collège
L'ensemble Chantagney - 49570 Saint-Denis-la-Rivière

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Semaine du 10 au 14 octobre :
Tous fous du goût : les sauces et assaisonnements



L'EQUIPE ELIOR ENSEIGNEMENT A VOTRE SERVICE !