

Collège Fromente



Ce mois-ci...

La lettre d'information de votre restaurant





Favoriser les filières courtes et les produits frais



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, carottes et betteraves de Miribel (01)



Batavia de St Georges de Reneins (69)



Céleri rave d'Ozan (01)



Pomme gala BIO, Chou blanc BIO et flutes de pain BIO



Carottes BIO de Mionnay (01)

LE FAIT-MAISON



Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

Pain de légumes

Moelleux vanille

Cake citron

Cake aux deux chocolats

Gâteau poire

Gâteau de semoule

Moelleux myrtilles citron

Cake ananas coco

Panna cotta aux spéculoos

Cake cacao

Pain de carottes

Namoura liban

Riz au lait

Œuf en neige

Smoothie

Riz au lait à la banane

Pour donner le meilleur aux élèves !

LA RECETTE DU MOIS

Le marbré du chef



Ingredients

Pour 7 personnes

126g de farine

126g de sucre

0,126L d'Huile de tournesol

5g de cacao non sucré

2 œufs

1g de levure chimique en sachet

Préparation

- 1°) Blanchir les œufs et le sucre
- 2°) Ajouter la farine mélangée avec la levure, puis l'huile
- 3°)Séparer la pâte en deux.
- 4°) Mélanger le cacao dans une des deux moitiés, puis versé cette dernière sur la deuxième moitié
- 5°) Faire cuire 40 min à 160 °C
- 6°) Bon appétit





Collège Fromente

Newsletter





La lettre d'information de votre restaurant

La gourmande galette du chef

Vendredi 12 janvier 2024

















La lettre d'information de votre restaurant

Chandeleur

Lundi 5 février 2024



















La lettre d'information de votre restaurant

Le nouvel an lunaire du chef

Jeudi 8 févier 2024



















La lettre d'information de votre restaurant

Le nouvel an lunaire du chef

Jeudi 8 févier 2024

















À suivre dans votre prochaine Newsletter...





Rendez-vous en Mars!



