Mai 2018

# Actus Restaurant

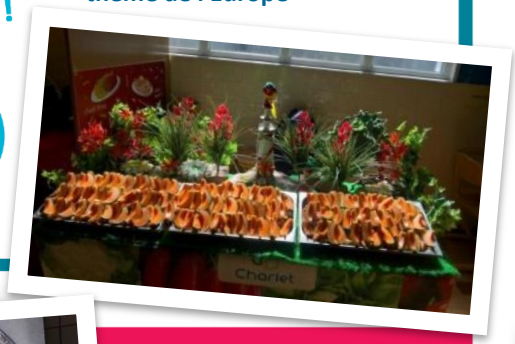
LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

### UN VRAI SUCCÈS !

- **Animation melon**
- **Petit déjeuner et déjeuner sur le thème de l'Europe**



## LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

### DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVES !

- Pizza maison
- Sauté de bœuf (viande locale)
- Hachis Parmentier
- Blanquette de volaille
- Gâteau marbré
- Potage du jour aux légumes frais
- Carottes râpées, chou blanc, céleri
- Poisson frais (cabillaud, lieu noir)
- Quiche maison

## LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

### DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...

Ce mois-ci, nous avons servi :

- 412 kg de volailles fraiches
- 249.70 kg de viandes locales
- 101.40 kg de légumes locaux
- 191.92 kg de légumes frais
- 272.68 kg de fruits frais

## La recette du mois

### Brownies

10 personnes

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 30 min

- 130 gr de chocolat noir
- 130 gr de noix/noisettes
- 130 gr de sucre semoule
- 130 gr d'œufs entiers
- 1 gousse vanille
- 80 gr de margarine
- 93 gr de farine

1. Blanchir au batteur les œufs avec le sucre
2. Ajouter la farine mélangée à la levure
3. Ajouter la margarine fondue
4. Ajouter le chocolat fondu
5. Ajouter en dernier les noix et noisettes légèrement concassés
6. Cuire dans un moule beurré, température 160 °C environ 30 minutes.

ELRES • SAS au capital de 1 324 994 euros • RCS Paris 662 025 196 • Licence photo : CC0

elior