

Actus Restaurant

Novembre / Décembre 2018
CROIX BLANCHE ECOLE PRIMAIRE ET MATERNELLE

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

UN VRAI SUCCÈS !



- Le petit déjeuner « breakfast » chez les primaires avec l'apple juice, marmelade d'orange, cheddar, œuf brouillé, bacon
- L'animation « petit déjeuner équilibré » chez les maternelles avec la présentation de la pyramide alimentaire
- Découverte de la culture culinaire portugaise grâce à l'animation « Le Portugal, un régal » avec la dégustation du potage au chou vert.
- Partage d'un moment festif lors du repas de Noël !



LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...



Pendant cette période, nous avons servi de la salade, des pommes de terre grenailles, des pommes, du sauté de bœuf et de porc issu de fournisseurs locaux.



LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVES !



- Gâteau Oreo
- Gâteau au yaourt à la farine bio
- Bûche pâtissière chocolat, crumble, gratin de fruit
- Estouffade de bœuf, émincé de dinde à la portugaise ou au pain d'épices

La recette du mois

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Gâteau Oreo

6 personnes

- 125 gr de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 cl d'huile tournesol
- 1 sachet de levure chimique
- 125 gr farine
- 100 gr brisures oreo
- 75 gr fromage blanc

Mélangez le sucre avec les œufs jusqu'à blanchissement puis ajoutez le fromage blanc et l'huile. Incorporez ensuite la farine et la levure, bien mélangez. Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5). Versez les brisures d'oreo et mélangez. Pour terminer, versez dans un moule beurré à bord assez haut et enfournez. Laissez cuire 40 à 45 minutes au four.