

Newsletter

La lettre d'information de votre restaurant



Ce mois-ci...

LES ANIMATIONS



Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien



LES PRODUITS LOCAUX

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)



Pommes Juliet BIO de Bellegarde Poussieu (38)



Carottes BIO de Mionnay (01)

Sans oublier la pomme Gala, le chou blanc, le concombre, les haricots verts, l'endive et la courgette BIO...

LE FAIT-MAISON



Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

Cake aux deux fromages

Cake à la noix de coco

Crumble aux pommes

Pudding

Cake au citron

Riz au lait à la banane

Halwa

Œufs en neige

Gâteau aux poires

Cake chocolats blanc et noir

Panna cotta au coulis

Gâteau de semoule au chocolat

Gâteau au yaourt à l'ananas

Crème brûlée

Cake aux pommes

Pour donner le meilleur aux élèves !

LA RECETTE DU MOIS

Cake aux deux fromages



Ingredients

Pour 4 personnes

45g d'emmental

1 sachet de levure chimique

210g de farine

3 oeufs

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

45g de fromage de chèvre

100cl de lait

Sel, poivre

Préparation

1°) Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs, le lait, l'huile d'olive et la levure chimique.

2°) Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

3°) Dans une casserole, faire fondre l'emmental et le chèvre à feu doux, puis ajouter dans le saladier.

4°) Ajouter le sel et le poivre. Pour plus de fondant, ajouter des petits morceaux de fromages dans la préparation

5°) Beurrer un moule à cake, verser le mélange et enfourner à 180° pendant 20 à 30 minutes.

Newsletter



La lettre d'information de votre restaurant

L'épiphanie

Vendredi 6 Janvier 2023



L'équipe Elios Enseignement vous souhaite une belle année 2023 !

Newsletter

La lettre d'information de votre restaurant

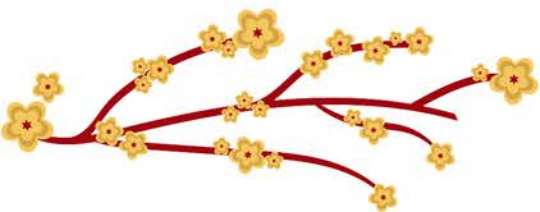


Le nouvel an lunaire

Jeudi 26 Janvier 2023



L'équipe Elixir Enseignement vous souhaite une belle année 2023 !



Le nouvel an lunaire

Jeudi 26 Janvier 2023



L'équipe Elios Enseignement vous souhaite une belle année 2023 !

Newsletter



La lettre d'information de votre restaurant

L'internat :
Animation Anglaise
Mercredi 18 janvier 2023



L'équipe Elios Enseignement vous souhaite une belle année 2023 !

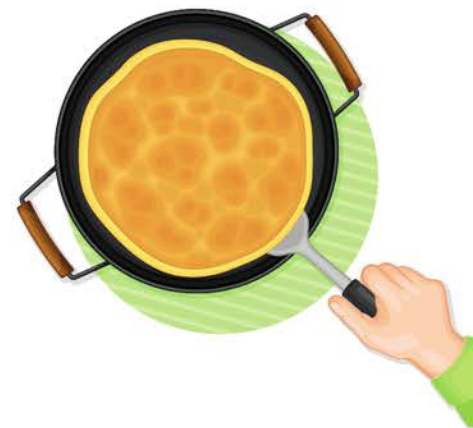
Newsletter



La lettre d'information de votre restaurant

La chandeleur

Jeudi 2 Février 2023



L'équipe Elixir Enseignement vous souhaite une belle année 2023 !

A suivre dans votre prochaine Newsletter...



**Découvrez
l'Inde !**



Rendez-vous en Avril !

La lettre d'information de votre restaurant