



NEWSLETTER

Février 2021

Lycée Rosa Parks Neuville sur Sa

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



ANIMATION A VENIR : LE 2 FEVRIER 2021



AU MENU

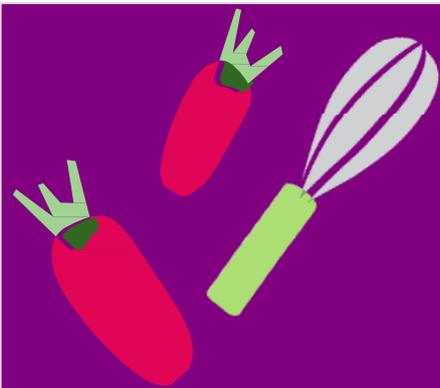
- Chou rouge locale et lardons
- Salade verte aux croutons
- Saucisson à l'ail fumé
- Crêpe au fromage
- Galette de Sarrazin .volaille et champignons
- Crêpe chocolat
- Crêpe caramel beurre salée

Le saviez-vous ?

Pourquoi mange-t-on des crêpes à la Chandeleur ?

Il y avait d'abord cette très vieille fête païenne pour célébrer l'allongement de la durée du jour, et donc un commerce plus prospère. On y mangeait des genres de **crêpes** censées symboliser le soleil. La **Chandeleur** est aussi fêtée chez les chrétiens à partir du 5^e siècle.





NEWSLETTER

Février 2021

Lycée rosa parks Neuville sur Sa

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



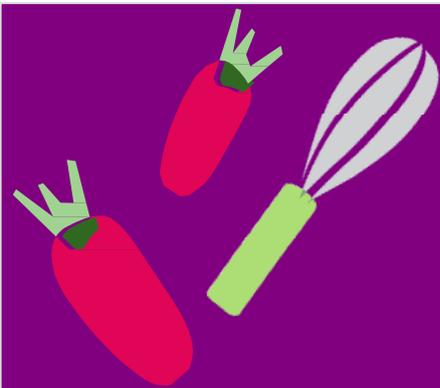
La recette du mois

Pâte à crêpes

Pour 15 crêpes

- 300 g de farine
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 50g de beurre fondu
- 3 œufs entiers
- 2 cuillères a soupe d'huile
- 60cl de lait
- 5 cl de rhum (facultatif)





NEWSLETTER

Février 2021

Lycée rosa parks Neuville sur Sa

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est-ce qu'un végétarien ne mange pas?

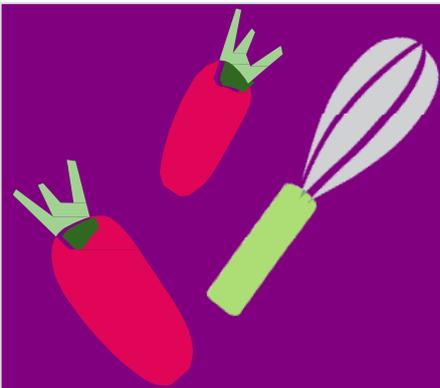
Un **végétarien ne mange pas** d'animaux (animaux terrestres, poissons, mollusques, crustacés...) et **pas** les produits ayant nécessités la mort d'animaux comme la gélatine ou la présure. Les **végétariens** se nourrissent de céréales, de fruits, de légumes, de noix et éventuellement d'œufs et de lait.

Chaque semaine, le chef **prend** soin de cuisiner des plats variés pour le plaisir de tous les convives : la tradition est revisitée, l'évasion est animée, l'offre **végétarienne** est quotidienne... L'offre **Elior** est déclinée à partir des recettes préférées des Français en y apportant une touche de modernité.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

elior 
L'appétit du mieux



NEWSLETTER

Février 2021

Lycée rosa parks Neuville sur Sa

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE
RESTAURANT

Le Fait-Maison

Le savoir-faire et l'implication de nos
équipes

Voici des exemples de plat

- Sauté de porc au basilic
- Gratin dauphinois local
- Sauté de bœuf local
- Moelleux au caramel
- Cake aux chocolats blanc et noir
- Nems au chocolat et coulis de menthe.....



Donner le meilleur aux élèves





NEWSLETTER

Février 2021

Lycée rosa parks Neuville sur Sa

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE
RESTAURANT



Les produits locaux

Favoriser les filières courtes et les produits frais

Le saviez-vous ?

**Les produits bons et sains se trouvent souvent à
quelque pas de nos cuisines !**

Nous sensibilisons les convives à la saisonnalité, la
fraîcheur et les bienfaits nutritionnels des produits
locaux

- Pommes golden de st Didier sous rivièrè (69)
- Oignons ,choux blanc et courge de Miribel(01)
- Les carottes de plaine saveur (01)
- Radis st George de Reneins (69).....



DANS LES CHAM



La Région.....
Auvergne-Rhône-Alpes

elior 
L'appétit du mieux