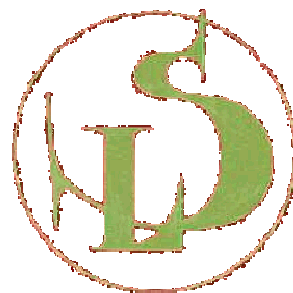


EDITO

ELIOR Restauration au sein du Collège Saint Louis, c'est une équipe de 4 personnes, dont nous vous proposons de découvrir les valeurs et de vous montrer notre travail au quotidien,

Chaque trimestre ce petit journal illustrera la vie au quotidien de la restauration du Collège Saint Louis, sur les produits utilisés, les animations et notre savoir faire.

Christian GISSOT
Responsable de la restauration



TOUS LES JOURS NOS
CUISINIERS FABRIQUENT SUR
PLACE LES PLATS QUI SERONT
SERVIS AUX 300 CONVIVES

NOS MENUS SONT ELABORES
PAR UNE DIETETICIENNE DANS
LE RESPECT DE L'EQUILIBRE
ALIMENTAIRE

TOUS LES POTAGES, CRUDITES,
SONT ELABORES A BASE DE
PRODUITS FRAIS ET LOCAUX



LES ANIMATIONS

Du 10 au 14 octobre 2016

Tous fous du goût ! :
Les 5 sens dans tous les sens



Au menu

- Carottes bâtonnets base herbes
- Hoki sauce persil
- Confit d'endives et pomme de terre
- Chou bleu
- Cake chocolat haricots rouges

Le 17 Novembre 2016

Violet et compagnie



Au menu

- Smoothie de betteraves
- Purée de carottes
- Volaille à la sauce violette
- Purée de pommes de terre et chou rouge
- Crèmeux à la myrtille
- Cake aux fruits rouges

NOËL

