

Newsletter



LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ensemble Scolaire St Joseph

CA S'EST PASSE DANS VOTRE RESTAURANT



Les Animations



Un vrai succès !

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

Les

Produits locaux

Favoriser les filières courtes et les produits frais

Dans les champs de la région...

Les produits bons et sains se trouvent souvent à quelques pas de nos cuisines.

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

- Des fruits et légumes de saison d'Ardèche
 - Salade de Vinezac
 - Pommes d'Ardèche
 - Courgettes, Aubergines et tomates d'Ardèche
- Pain Frais Artisanal Boulangerie « Constant » RUOMS
- Notre objectif au quotidien, vous proposer des approvisionnements de qualité de nos régions.

Le « Fait maison »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

- Crudités fraîches Locales
- Cakes et gâteaux maison 
- Rougail saucisses
- Purée de carottes...

Donner le meilleur aux élèves !

La recette du mois

- *150 g de farine
- *75 g de beurre mou
- *75 g de sucre en poudre
- *1 œuf
- *1 sachet de bonbons au chocolat type Maltesers
- *50 g de chocolat noir
- *Perles de sucre



- *Mélanger sucre farine et beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable.
- *Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau pour former une boule homogène.
- *Couvrir la pâte de film alimentaire et la mettre au frais 30 minutes.
- *Etaler la pâte, elle doit faire 0,5 cm d'épaisseur environ. Découper ensuite des sablés ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné.
- *Disposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 10 minutes. Les laisser refroidir sur une grille.
- *Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, et le verser dans une poche à douille pour dessiner les pattes des araignées sur chaque sablé refroidi.
- *Au centre du sablé, déposer une boule chocolatée et ajouter les yeux en perles de sucre (les coller à l'aide d'un cure dent trempé dans le chocolat fondu).

A venir

En décembre « repas de Noël »