

# Actus Restaurant

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE



## LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

### UN VRAI SUCCÈS !

- Cheese Burger
- Dégustation de raisins
- Jus de pomme et beignet

#### Pour les internes :

- Open café
- Barbecue
- Gâteau d'anniversaire



## LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

### DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...



Ce mois-ci, nous avons servi de la salade feuille de chêne rouge et verte, des pommes de terre, du céleri-rave, du rôti de porc, du bourguignon, du sauté de veau, de l'escalope de porc, etc.



## LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

### DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVES !

- Carbonnade
- Sauté de porc
- Tiramisu
- Salade Strasbourgeoise
- Salade maraîcher



...

## La recette du mois

### Sauté de bœuf mironton

10 personnes

- Préparation : 30 min
- Cuisson : 3 heures

- 1.3kg de bœuf bourguignons
- 0.030 gr céleris rave
- 0.010 gr ail blanc
- 0.030 gr tomates concentré
- 0.010 gr cornichons rondelles
- GARNITURE AROMATIQUE:
- 0.500 gr oignons
- 0.500 gr carottes rondelles
- 0.001 gr de thym
- Sel et poivre blanc

Faire rissoler fortement la garniture aromatique, déglacer avec de l'eau, incorporer la moitié de la viande, couvrir et porter à ébullition, incorporer le reste de la viande, brasser délicatement, porter à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson à petit bouillons et à couvert (A mi-cuisson incorporer l'ail, le céleri-rave, le concentré de tomate et les cornichons.)