



Le Petit Journal de votre Restaurant



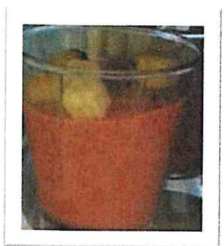
ELIOR Restauration au sein du Groupe Scolaire Sainte Geneviève à Saint Jory c'est :

- ❖ Une équipe de 4 personnes qui œuvrent tous les jours pour accueillir et satisfaire vos convives au restaurant et une équipe de 3 personnes qui œuvrent tous les jours pour le nettoyage de l'ensemble des locaux

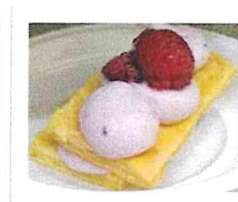


Donner la priorité au fait « maison »

Tout est cuisiné sur place, nous privilégions les produits frais, locaux et de saison afin de donner **la priorité aux préparations « maison »**. **Nous cultivons ce savoir-faire** car la valorisation produits frais en cuisine est non seulement le choix de la cohérence avec notre politique d'achats responsables, mais également et avant tout **le choix du goût**.



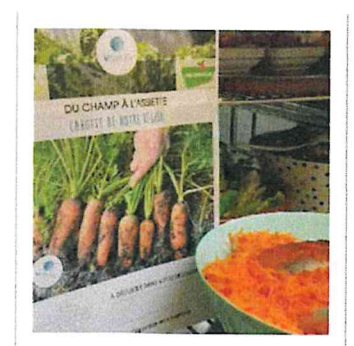
Cake au pesto vert / Mille feuilles à la crème de Brie
Mousse de betteraves / Endives au jambon
Mille feuilles framboise / Pana cotta carambars / Pana cotta noix de coco
Pain perdu / Smoothie fruité



Des produits locaux



Nos partenaires locaux
pour les achats de produits de qualité (porc, fruits et légumes, viandes, volailles, yaourts)



Animation Frutti et Veggy



Les élèves de maternelle et primaires ont eu l'occasion de découvrir les fruits et légumes au travers de 4 sens, la vue, le goût, l'odorat, le touché.

