

Du nouveau à la rentrée

au restaurant de l'Institut Saint Louis Saint Clément

Primaire - Collège - Lycée

Le chef et son équipe vous souhaite une Bonne Année 2022



Scolarest
GOÛT / PATRIAGE / PROXIMITÉ



NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

Une cuisine savoureuse
c'est avant tout des produits de qualité

- 100% des œufs sont Bleu Blanc Cœur
- Nos fruits et légumes frais, bruts sont Bio ou issus de l'agriculture raisonnée
- Les poissons sont issus de pêche responsable
- Chaque semaine des produits bio sont proposés : légumes, fruits, produits laitiers
- Ces produits sont cuisinés sur place par le chef et toute l'équipe.



PROGRAMME DES ANIMATIONS DU DEBUT DE L'ANNEE 2022

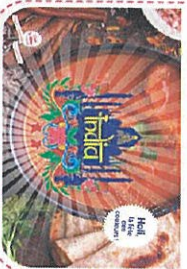
Janvier
Calette



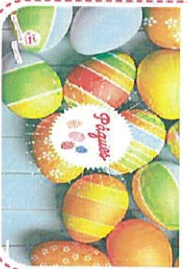
Février
Nouvel an chinois



Mars
Inde



Avril
Pâques



LA RECETTE

Soupe champignons croûtons ail et persil

Préparation de la soupe

- Nettoyer les légumes.
- Emincer les oignons et faire chauffer l'huile.
- Faire suer les oignons pendant 2 minutes sans coloration puis ajouter les champignons émincés.
- Moullier avec le bouillon, bien mélanger au fouet et porter à ébullition.
- Laisser cuire lentement 30 minutes.

Préparation du topping

- Couper le pain en croûtons.
- Verser l'huile sur les croûtons et placer les croûtons sur une plaque.
- Les saupoudrer de persil haché
- Mettre au four à 180°C jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Enverser la soupe chaude et poisselés de croûtons.



Ingrédients pour la soupe	
Bouillon de légumes	1,5 l
Oignons	1 kg
Champignons	200 g
Carottes	1 kg
ail	10 g
huile	10 g
sel	10 g
poivre	10 g
persil	10 g
croûtons	10 g