



# Newsletter

newrest

Janvier 2022

## Les News



À partir du 28 février des changements vont avoir lieu dans votre restaurant Newrest:

- les repas à thèmes de l'internat auront lieu chaque mercredi soir.
- Des pâtes seront proposées en plus des deux garnitures à l'ensemble des internes le soir.
- Un choix supplémentaire d'entrée sera proposé quotidiennement au self le midi au lycée.
- Les journées végétariennes auront deux choix de plat chaud au lieu d'un seul.
- Les collations de l'après midi du lundi au jeudi et du vendredi matin seront accessibles à tous les internes.
- La cafeteria sera accessible à tous les élèves de première le vendredi midi .



## Les approvisionnements

### Les fruits et légumes frais

Leurs provenances :

- Atypique pour les Haute Valeur Environnementale ou le Bio
- Clédor pour le local ou le Bio

atypique



### Les viandes et volailles fraîches

Leurs provenances :

- Valeyre pour les volailles fraîches locales
- Gauthey viandes pour la viande bovine et le porc frais en local



## Le Saviez-vous?

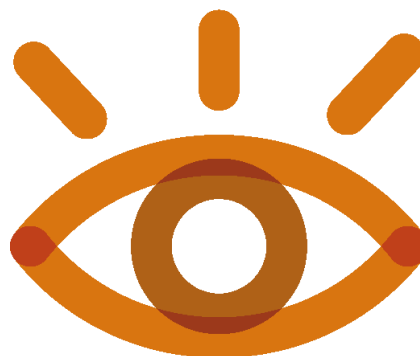
Votre restaurant Newrest est engagé dans le soutien des producteurs aux cotés de la société Atypique et a sauvé 229 kg de fruits et légumes qui étaient destinés à la destruction simplement

parce qu'ils n'étaient pas du bon calibre ou du bon visuel pour de la vente en grande distribution.

## Les animations

Les 27 et 28 janvier les élèves et les équipes des lycées et de l'école St Louis St Bruno ont pu découvrir sous d'autre forme les légumineuses par le biais de l'animation Néo.

Parmi ces découvertes les pois chiches en dessert sous la forme d'un sablé, un régal pour les yeux et les papilles.



### Dates à rappeler



La prochaine animation **Néo** :  
**Thème Epices** le 8 février au lycée et 10 février à l'école.

Idéal avec des crêpes !



## La recette du chef

### Pate à tartiner aux amandes « Maison »

Recette pour un pot de 420g

#### Les ingrédients :

- 80g d'Amandes mondées
- 65g de Chocolat noir de couverture
- 25g de Beurre
- 250g de Lait concentré sucré
- Un pot en verre préalablement stérilisé

#### La préparation :

- Torrifier les amandes dans un four sec à 180°C jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée, laissez les refroidir puis réduisez les en poudre.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre.
- Passer tous les ingrédients au mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Remplir le pot en verre avec votre pate à tartiner qui est maintenant prête à consommer.
- Conservation à température ambiante.

**Bonne Dégustation!**