# Actus Restaurant

LA LETTRE D'ACTUS DE VOTRE RESTAURANT SCOLAIRE

## LES ANIMATIONS

Des moments festifs et gourmands pour agrémenter le quotidien

### Légumes anciens

UN VRAI SUCCÈS !

## LES PRODUITS LOCAUX

Favoriser les filières courtes et les produits frais

DANS LES CHAMPS DE LA RÉGION...

Ce mois ci, nous avons servi des poireaux de Bersée Des pommes jonagolds et pommes pinovas en provenance d'Houdain les Bavay dans le Nord, des poires d'Epinoy, des endives de Camphin en Pévèle, ....

## LE « FAIT MAISON »

Le savoir-faire et l'implication de nos équipes

DONNER LE MEILLEUR À NOS CONVIVES !

### POMMES ET JUS DE POMMES LOCAL

## La recette du mois

### CHILI CON CARNE

4 personnes

- 350g bœuf haché
- 300g haricots rouges
- 50g maïs
- 1 oignon, 3 gousses d'ail
- 2 poivrons
- 4 tomates

Faire revenir la viande dans une cuillère d'huile d'olive, incorporer les oignons et l'ail hachés.

Ajouter les poivrons préalablement découpés . Laisser cuire quelques minutes. Rajouter les haricots rouges, le maïs et les tomates en dés,

Assaisonner avec sel, poivre et épices à chili.

Laisser cuire environ 30 minutes à feu doux.

Animation à venir > NOUVEL AN CHINOIS.....

ELRES • SAS au capital de 1 324 994 euros • RCS Paris 662 025 196 • Licence photo : CC0

elior