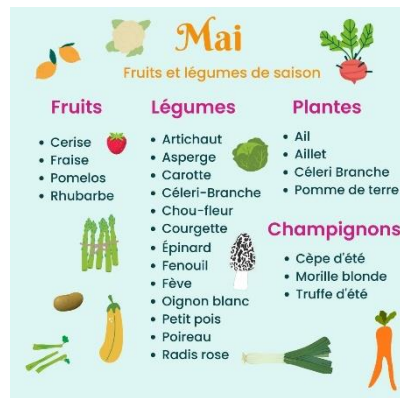


NEWSLETTER du 28 avril au 23 mai 2025

En mai dans votre restaurant :



Journée du cinéma américain le 15 mai



Les fruits et légumes du mois

Plus de 80% de nos préparations sont cuisinées sur place par nos chefs avec

Carottes rapées miel curry 28.04 rôti de veau forestier 13.05 marmelade pomme rhubarbe 07.05

DES PRODUITS DE QUALITE et LABELLISES

Bœuf label Rouge 29.04
Lieu Pêche durable 05.05
Pont l'Evêque AOP 06.05

DES PRODUITS BIO à déguster

Penne rigate 29.04
Pommes de terre 12.05
Edam 19.05

DES PRODUITS LOCAUX à l'honneur

Fromage Frais aux fruits 30.04
Salade coleslaw 15.05
Salade verte 20.05

DES NOUVELLES RECETTES à découvrir

Marmelade de pomme rhubarbe 07.05
Sauté de poulet à l'estragon 09.05
Lasagnes de légumes à l'indienne 20.05

Actualités nutritionnelles

L'ANSES a publié le 24 mars un nouveau rapport concernant le soja et déconseille son usage en restauration collective

<https://www.anses.fr/fr/content/eviter-les-isoflavones-dans-les-menus-des-restaurations-collectives>

Ainsi, bien que très peu employé dans nos préparations, nous allons le faire disparaître totalement de nos menus.

BON APPETIT