

# Le petit-déjeuner du **collège**<sup>®</sup>

Hôtel\*\*\*\* Lyon

## | Nos boissons chaudes |

par MAISON RICHARD, maison familiale fondée en 1892

- Café MASSAYA **BIO**, Mexique 
- Chicorée **BIO**
- Thés et tisane en vrac
- Chocolat en poudre, 40% CACAO
- Lait de vache demi-écrémé **BIO**
- Lait de soja **BIO**

## | Nos jus de fruits frais |

de La Ferme **BIO** Margerie, située au sud de Valence

- Jus de pomme, poire, kiwi, framboise, abricot et raisin

## | Nos mets sucrés |

- Yaourt nature, yaourt à la confiture de fraises
- Compote de pomme
- Pancakes & sirop d'érable
- Céréales Muesli **BIO**, Corn Flakes, Crunchy Fruits **BIO**



## | Nos mets salés |

- Oeufs brouillés, oeuf à la coque, oeuf mollet, oeuf dur
- Saucisse de porc
- Jambon blanc, jambon serrano, rosette de porc
- Comté AOP 12 mois, tomme de Savoie

Tous nos produits sont achetés en grands contenants afin de limiter notre impact environnemental.



Clef Verte

## | Nos pains et viennoiseries |

de la MAISON FARINE, boulangerie artisanale et **BIO**  
située à 1 minute à pied de l'hôtel

- Baguette
- Pain aux graines
- Pain sans gluten à la farine de riz
- Croissants et pains au chocolat
- Brioche



## | Nos tartinables |

- Les confitures artisanales **TERR'ETIC**, collectif de producteurs-transformateurs de fruits dans les Monts du Lyonnais
- Le miel **BIO** d'apiculteur **LE RUCHER DE MACAMELI**, à 30 minutes de Lyon
- La pâte à tartiner chocolat-noisette **BIO**
- Les beurres **BIO** doux et demi-sel

## | Nos fruits frais |



Nos fruits français et **BIO** varient selon la saison

## | Nos fruits secs et graines |

- Noix de Grenoble AOP **BIO**, Noisettes décortiquées **BIO**
- Abricots secs **BIO**, Pruneaux **BIO**, Raisins secs **BIO**, Cranberries **BIO**, Dattes **BIO**
- Graines de courge, Graines de lin **BIO**