

Le repas de Noël (auteur : Lou-Anne, Alexandra et Océane)

publié le 11/12/2012, mis à jour le 13/12/2012,

Mme Robin, la gestionnaire de notre établissement, nous a reçues pour nous expliquer comment les repas sont faits au collège. Elle nous a aussi parlé du repas de Noël.

Le repas de Noël est un repas qui est fait avec beaucoup d'attention. Comme tous les menus, il doit respecter un plan de maîtrise nutritionnelle. Pour un menu, il faut faire les commandes cinq semaines à l'avance. Le matin, les cuisiniers commencent les préparations au plus tôt à 7 heures. Le service du pain et de l'eau est à volonté mais les quantités de sauces, de sel et de matières grasses doivent être respectées. Pour le repas de Noël, les boulangers de Charroux feront les pâtisseries. Au menu, il y aura des petits grillages Saint Jacques en entrée, du roti de boeuf avec du gratin dauphinois avec sa garniture en plat de résistance, une bûche pâtissière et une clémentine avec des chocolats de Noël. Bonne appétit !

Lou-Anne AMATI, Alexandra HAIM et Océane ROUSSELIE (Classe 6 A et 6B)

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur "Collège Romain Rolland" (<http://etab.ac-poitiers.fr/coll-charroux/>).

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.