Un repas étoilé pour les collégiens

publié le 23/03/2022

Descriptif :

Le repas proposé ce mardi 22 mars aux collégiens du Département a été imaginé par trois chefs étoilés charentais.

Le repas proposé ce mardi 22 mars aux collégiens du Département a été imaginé par trois chefs étoilés charentais : Julien Verrat (La Ribaudière à Bourg Charente), Guillaume Veyssière (Les Sources de Fontbelle, Angoulême) et Matthieu Brudo (Moulin de la Tardoire, Montbron).

Il a été entièrement confectionné par l'équipe des cuisines et permet de faire découvrir la gastronomie française en mettant en valeur les produits issus du territoire charentais.

Menu étoilé du 22 mars
Entrée par Julien Verrat (élaboré en collaboration avec le chef Alain Darroze
Pois chiche des Charentes en salade tiède, rillettes de truite
Plat par Guillaume Veyssière
Filet de volaille braisé au foin ; carottes et panais rôtis au four
Dessert par Matthieu Brudo (élaboré en collaboration avec le chef Mauro Colagreco)
Tarte poire réglisse Chantilly

Portfolio

Documents joints

affiche_menu-2 (PDF de 899.5 ko)

presentation_des_chefs-2 (PDF de 14.3 Mo)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.