



## Repas du Moyen Age

publié le 05/03/2019 - mis à jour le 07/03/2019

### Sommaire :

- Tous les élèves et les adultes ont apprécié et savouré ce menu inattendu. Merci à l'équipe qui a permis cela.

Le 15 février 2019, les élèves de 5e2 et de 5e4 ont préparé avec l'aide du personnel de cuisine, de leur professeur d'histoire-géographie, un repas médiéval. Voici le menu concocté avec le chef cuisinier :

**A la table de Messires Bruno et Sylvain**

**Premier service**  
L'amuse bouche de Dame Claudine  
Tranchoir de pommes au lard

**Deuxième service**  
Le pâté du bel viandier

**Troisième service**  
L'entremet de Dame Sylvie  
Brouet de fèves

**Quatrième service**  
Le rôti : Poulet „retour de croisade“  
Porée de Panais  
Porée de pois cassés

**Cinquième service**  
La desserte  
poire à l'ypocras ou blanc manger

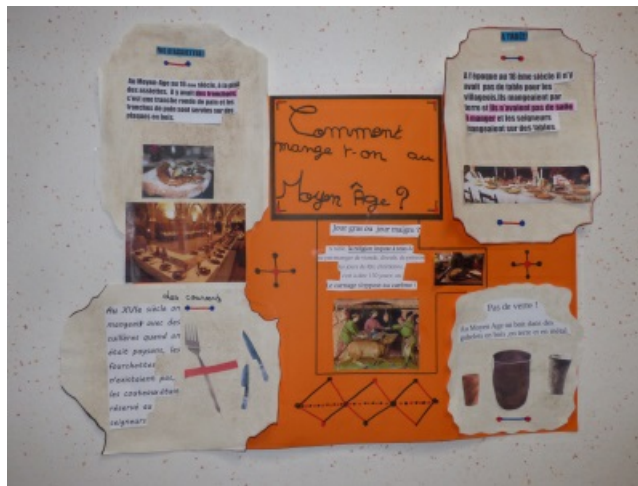
**Sixième service**  
Yssue ou boute hors  
gingembre, épices et fruits confits  
et bonne vinasse gouleyante à volonté

repas élaboré par les élèves de 5e2 et 5e4

Le mercredi 14 février, les élèves ont participé à la préparation du repas en cuisine



et ont décoré le réfectoire d'affiches réalisées au CDI, sur la nourriture au Moyen Age.





Le jour J, l'équipe des agents a servi le repas dans un décor médiéval.





Un concours pour retrouver le poids d'un repas de paysan a été proposé aux élèves, le gagnant remporte les ingrédients présentés.



● Tous les élèves et les adultes ont apprécié et savouré ce menu inattendu. Merci à l'équipe qui a permis cela.