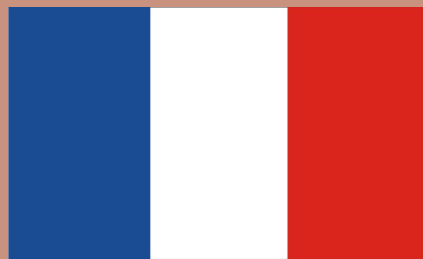




# Une découverte culinaire citoyenne



## ENTRÉE

### ASSORTIMENT DE BOUCHÉES : ESPAGNE

- *Jambon sec de Kintoa* → AOP
- *Poivrons rouges del Piquillo de Lodosa* → AOP
- *Olives de Malaga* → AOP
- *Tortilla avec pommes de terre de Noirmoutier* → IGP

#### Accompagnement :

Vin Blanc → La Mancha, AOP



## PLAT DE RÉSISTANCE

### ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE : ITALIE

- *Veau du Piémont* → IGP
- *Maccheroncini di Campofilone* → IGP
- *Citron de Menton* → IGP

#### Accompagnement :

Côtes de Provence → AOP



## FROMAGES

### ASSIETTE DE FROMAGES : LES POINTS CARDINAUX DE FRANCE

- *Chabichou du Poitou (OUEST)* → AOP
- *Brie de Melun (NORD)* → AOP
- *Tome de Bauges (EST)* → AOP
- *Rocamadour (SUD)* → AOP

#### Accompagnement :

Vin rouge Madiran Terrefort → AOP



## *DESSERT*

### STRUDEL AUX POMMES: ALLEMAGNE

*Parmi les ingrédients :*

- *Beurre de Charentes Poitou → AOP*
- *Pommes du limousin → AOP*



**Accompagnement :**

Clairette du Languedoc → AOP



Nous avons choisi différents plats et aliments de certains pays qui ont subi la guerre. Nous aimerions pouvoir nous rendre dans ces pays sur des lieux de mémoire des guerres passées. Faire le lien entre le programme étudié en histoire cette année et la découverte actuelle de ces pays serait pour nous un bon engagement citoyen.

Nous ne connaissons pas tous les plats que nous avons choisi : l'Europe est pour nous un territoire de découvertes. C'est pour cela que nous avons choisi de vous les présenter.

Bonnes découvertes!

Anaëlle et Juliette