



Un triangle culinaire européen

Léonie BERTIN, Lucie ROUVREAU - 3ème
COLLEGE LOUIS MERLE-79130 SÉCONDIGNY
valerie.guerin@ac-poitiers.fr

Bienvenue en Espagne

ENTREE: Tortilla de patatas

Oeufs de Loué, IGP

Pommes de Terre de Noirmoutier, AOP



Poursuivons en Italie...

PLAT: Risotto aux Poireaux et Jambon

Riz de Camargue, IGP

Jambon de Bayonne, IGP

Poireau de Créances, IGP



Achevons notre "triangle" en France et en Belgique!

FROMAGE:

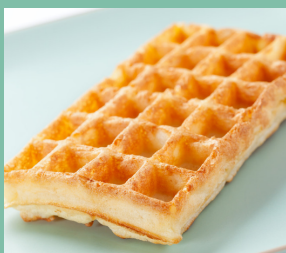
Ossau-Iraty, AOP

DESSERT: Gaufre

Lait, AOP

Oeufs de Loué, IGP

Beurre des Charentes, AOP



BOISSONS:

Côtes de Provence, AOP

Cidre de Normandie, IGP



Nous avons décidé d'appeler notre menu le triangle européen en raison de la disposition géographique des pays.

Nos plats s'inspirent des traditions culinaires de ces différents pays tout en utilisant des produits labellisés venus d'autres territoires. Pour nous, cela montre que l'Europe s'unit aussi à travers les produits alimentaires et la gastronomie.

Bon appétit!

Léonie et Lucie