

A vibrant field of yellow and white daisies with scattered blue flowers. The text "Notre menu printanier" is overlaid in the center in a white serif font.

Notre menu printanier

Adèle SORIN, Louna DUTAUD - 4ème
COLLEGE LOUIS MERLE-79130 SECONDIGNY
valerie.guerin@ac-poitiers.fr

ENTRÉE

- BEURRE ROSE (AOP, LUXEMBOURG)
- JAMBON DE VENDÉE (IGP, FRANCE)
- MELON DU HAUT-POITOU (IGP, FRANCE)



PLAT

- POULET DE L'ARDÈCHE (IGP, FRANCE)
- POMMES DE TERRE DE NOIRMOUTIER (IGP, FRANCE)
- MÂCHE NANTAISE (IGP, FRANCE)
- SAUCE AVEC DE L'HUILE D'OLIVE D'AIX EN PROVENCE (AOP) ET DES EPICES ZAFFERANO DELL AQUILA (ITALIE)

FROMAGES

- TOME DES BAUGES (AOP, FRANCE)
- COMTÉ (AOP, FRANCE)



DESSERT

SALADE DE FRUITS :

- KIWI DE CORSE (IGP, FRANCE)
 - FRAISE DE NIMES (IGP, FRANCE)
 - PRUNE D'ALVAS (IGP, PORTUGAL)
-
- BRIOCHE VENDÉENNE (IGP, FRANCE)



BOISSON

- CIDRE DE NORMANDIE (IGP, FRANCE)

Nous avons choisi un menu printanier car le printemps arrive à grand pas et que nous adorons cette saison : La nature se réveille.
Nous vous avons concocté un menu équilibré avec des fruits et des légumes.
BON APPÉTIT !

Adèle et Louna

Adèle SORIN, Louna DUTAUD - 4ème
COLLEGE LOUIS MERLE-79130 SECONDIGNY
valerie.guerin@ac-poitiers.fr