



Challenge culinaire

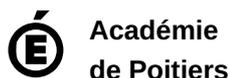
publié le 11/05/2023

Les élèves de l'Ulis ont participé au challenge culinaire organisé par le département. Tout au long de l'année, ils ont travaillé afin d'élaborer un menu éco-responsable : un cappuccino d'asperges accompagné de ses gourmandises salées et d'un fraisier au miel. Plus de détails ici ! <https://m.youtube.com/watch?v=P1Ad...>

Ce jeudi 11 mai, ils se sont rendus au CCI pour cuisiner et présenter ce plat à un jury composé d'élus, de grands chefs cuisiniers ainsi que des membres de l'Education Nationale. Parmi les cinq collèges participants, nos élèves ont remporté le défi haut la main !

Leur récompense : en septembre 2023, leur menu sera cuisiné dans tous les collèges de Charente et en novembre, ils participeront aux Gastronomades et cuisineront avec de grands chefs étoilés sur la grande scène !

Félicitations à tous !



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.