



## Mélodie des Mets Locaux, un repas sous le signe de la qualité !

publié le 19/09/2019 - mis à jour le 20/09/2019

Ce jeudi midi, le service de restauration a servi un repas un peu spécial, dans le cadre de l'action la Mélodie des Mets Locaux, qui met en avant l'utilisation de produits bio et de proximité dans la restauration collective ([www.agores.asso.fr](http://www.agores.asso.fr))

Notre chef Romain MARZELLE, bien aidé par ses équipières Eva, Françoise, Marie-Laure et Véronique, nous avait concocté un menu de choix :

Buns au fromage de chèvre "Poitou-Charentes", tomates et basilic

Sauté de veau de la boucherie Vicair à Saint Aigulin, animaux issus des exploitations Bonnet à La Génomouze & Saunier à Saint Martin de Coux

Pommes de terre grenaille

Salade de fruits de saison des Vergers du Petit Laurent à Eygurande-Gardedeuil (24)

Broyé du Poitou au beurre bio de la Ferme de la Grande Dennerie à Blanzaguet (16)

Pain de la boulangerie le Péché Gourmand à Saint Aigulin

L'occasion pour nos collégiens et collégiennes de goûter à d'autres saveurs, et de simplement se faire plaisir !

### Portfolio



**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.