



Menu d'automne

publié le 29/11/2022

Gastronomades 2022

Le jeudi 24 novembre, un menu d'automne a été proposé à vos enfants dans le cadre des Gatsronomades. Un menu élaboré par les chefs des restaurants étoilés de Charente, et réalisé par notre équipe de cuisine à partir de produits locaux, ce fut également l'occasion pour nos élèves de découvrir les nouveaux plateaux de cantine, fruit d'un projet mené par le CVC l'an dernier....

Au menu ce jour là :

entrée : Velouté de maïs, pop corn et truite fumée

plat : Filet mignon de veau à la crème de Shiitaké, patate douce et courge butternut rôties

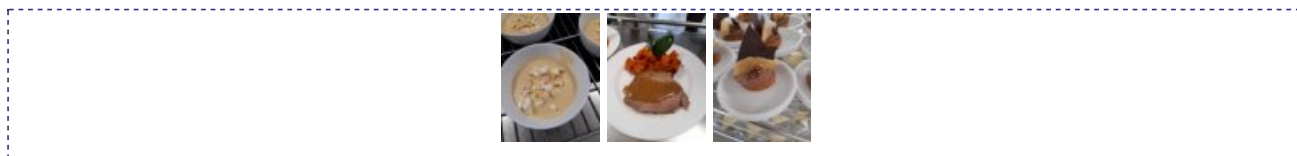
laitage : comté

dessert : Tartelette au chocolat, ganache allégée aux éclats de chocolat, poire rôtie au beurre et noisettes torréfiées

Merci à l'équipe de cuisine pour la qualité du repas proposé !

Vivement le Menu de Noel ...

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.