

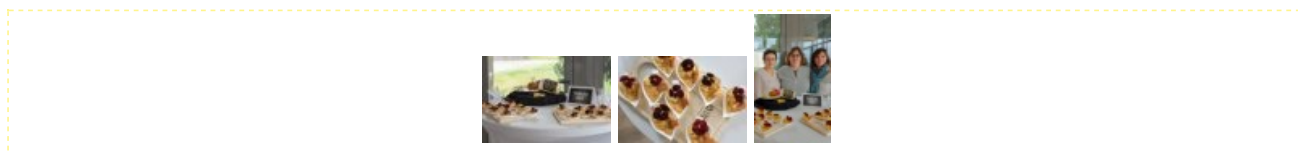


Salon international de l'Agriculture à Paris : quand les cuisinières du Collège Clemenceau défendent nos couleurs

publié le 24/02/2023

Le made in 79 tente la conquête du Salon international de l'Agriculture à Paris : les visiteurs pourront découvrir les recettes de pâtisserie réinventées par la cheffe et les secondes de cuisine du Collège Clemenceau de Cerizay (grimolle et tarte tatin) ainsi que les recettes des plats ou desserts revisités par les cuisiniers des collèges de Celle-sur-Belle (brownie et gâteau au chocolat), de Prahecq (sucette crumble et angélique) et de Niort Fontanes (financiers et broyés).

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.