









Repas 100% LOCAL du 22 mai

publié le 22/05/2025

Descriptif :

A l'occasion de la semaine d'achat de produits locaux, a été confectionné par toute l'équipe du chef de cuisine, yvan Moreau, un repas entièrement local avec des produits frais et de saison. En photos, les plats qu'ont pu déguster aujourd'hui les élèves du collège. Bravo à toute l'équipe !

Documents joints

-  [plateau_complet](#) (PDF de 2.9 Mo)
-  [mouclade_charentaise](#) (PDF de 680.1 ko)
-  [palette_charentaise_facon_tarte_au_fraise](#) (PDF de 2.1 Mo)
-  [crem_d_asperges_fromage_de_chevre_et_lardon](#) (PDF de 1.5 Mo)
-  [portion_de_galette_facon_tarte_au_fraise](#) (PDF de 3.1 Mo)
-  [huitre_a_la_fondu_de_poireaux_et_salicone](#) (PDF de 844.3 ko)



**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.