



Le Grand Repas

publié le 03/10/2024

Le Grand Repas, vous connaissez ?

Cet évènement, né en 2016, connaît aujourd'hui un développement important. Le concept est simple : une fois par an, le même jour, l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle qui proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison. Tous les lieux de restauration sont concernés (écoles, collèges, lycées, universités, hôpitaux, maisons de retraite et résidences seniors, restaurants d'entreprise, etc...). Le Grand Repas permet ainsi de toucher, au même moment, l'ensemble des citoyens (petits et grands) d'un même territoire, là où ils se restaurent habituellement.

C'est aussi l'occasion de mettre en avant l'ensemble des acteurs du monde de la restauration et de l'alimentation impliqués au quotidien en faveur d'une alimentation responsable, saine, à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé, notamment les producteurs.

Cet évènement permet ainsi de réunir les citoyens autour du repas et de ses valeurs entre convivialité, partage, curiosité et plaisir. Il constitue également un moment de sensibilisation aux enjeux essentiels des circuits-courts, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éducation au goût, de la santé et du bien-être.

L'édition de cette année a eu lieu ce midi du jeudi 3 octobre. Le menu proposé sur le département de la Vienne a été élaboré conjointement par les Chefs Brice Joseph de Châtelleraut et Laëtitia RAFFIN, responsable de la restauration de notre Pôle éducatif de L'Isle Jourdain.

Voici le menu qui a été proposé :

Entrée : Potage « cultivateur » tartine de tome à l'ail des ours

Plat : Emincé et saucisse de lapin, polenta et courge bleue de Hongrie du « Pré-Joly », jus à la moutarde

Dessert : Crumble pomme, poire, coing et raisin

Ce menu a été préparé avec soin dès mercredi par Mme Raffin et l'équipe des agents. L'occasion pour nous d'égayer le self avec des décorations diverses et des affichages mettant à l'honneur cet évènement spécial et surtout notre cheffe cuisinière.

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.