



## La cuisine d'emmaüs

publié le 19/06/2015

Dans le cadre de la découverte des associations, les élèves de 3ème B de l'atelier HAS ont collaboré à l'élaboration et au service d'un repas au restaurant d'Emmaüs.

Sous les conseils bienveillants d'Alain le cuisinier, ils ont réalisé :

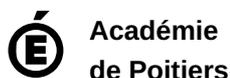
- ▶ une salade composée,
- ▶ un gratin dauphinois,
- ▶ un rôti de porc,
- ▶ des fondants au chocolat.

Ils ont également dressé les tables et décoré la salle du restaurant avec des plantes préparées par les élèves de l'atelier ERE encadré par madame Donadieu.

Les compagnons d'Emmaüs ont ensuite été servis par les élèves.

Nous remercions les compagnons d'Emmaüs pour leur accueil et pour cette magnifique journée que nous avons partagée.

Les élèves de 3ème B et leur professeur madame Gautier.



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.