



Repas de ouf

publié le 15/06/2025

Le collège de la Tour fait partie des 14 établissements du département qui ont participé à l'opération culinaire inédite baptisée "Repas de Ouf", à l'initiative du Conseil Départemental. L'événement a mis en lumière le savoir-faire de l'équipe de restauration, aidée par 4 parents d'élèves volontaires. Merci à vous !

Jeudi 5 juin, les élèves ont pu se restaurer en musique dans un réfectoire décoré pour l'occasion. Ils ont été servis à table et ont pu déguster un repas gastronomique, intégrant des produits de saison issus de circuits courts. Au menu, une entrée autour des saveurs marines et végétales — tartine de moules et salicornes ou alternative au chèvre et asperges — suivie d'un plat principal composé d'une pièce de porc en croûte d'herbes accompagnée d'une sauce au pineau, de pommes de terre rôties au beurre des Charentes et fleur de sel. Le dessert proposait une nage de fraises sur glace surmontée de crumble.

Un menu raffiné élaboré autour d'une démarche pédagogique et locale pour éduquer au goût dès le plus jeune âge.

L'opération "Repas de Ouf" s'inscrit dans une politique départementale visant à promouvoir une alimentation responsable et durable auprès des collégiens. Elle ambitionne de faire découvrir des recettes originales tout en sensibilisant les élèves à l'origine et à la qualité des aliments servis dans leurs assiettes.

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.