

JEUDI 03 OCTOBRE 2024



Territoire - Provence

Participons à une **expérience** de vivre ensemble en partageant un **menu unique** inspiré par le chef **Michel Basaldella** et son co-parrain **Benoît Biaggi**

— Restaurant Le Grand Puech, Mimet (13)
et du Collège Frédéric Mistral, Arles (13)



Retrouvez toutes les informations
sur votre territoire



Organisé par legrandrepas.fr

f @ in

Soutenu
par



Le Grand Repas est un **moment de vivre ensemble et de partage** gourmand et **unique en France**. Aujourd'hui, chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de **produits locaux et de saison**.

Un instant de **partage culturel et gastronomique** unique sur notre territoire.

AUX CÔTÉS DE L'ASSOCIATION LE GRAND REPAS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :



Valoriser

des produits,
producteurs et
terroirs



Éduquer

au goût, santé
et bien-être



Lutter

contre le
gaspillage
alimentaire

LE GRAND REPAS EN CHARADE !

- **Mon premier** est un récipient,
- **Mon deuxième** recouvre à 71% la terre,
- **Mon troisième** fait partie des 5 éléments.

Mon tout est un plat français, simple et délicieux, qui suis-je ?

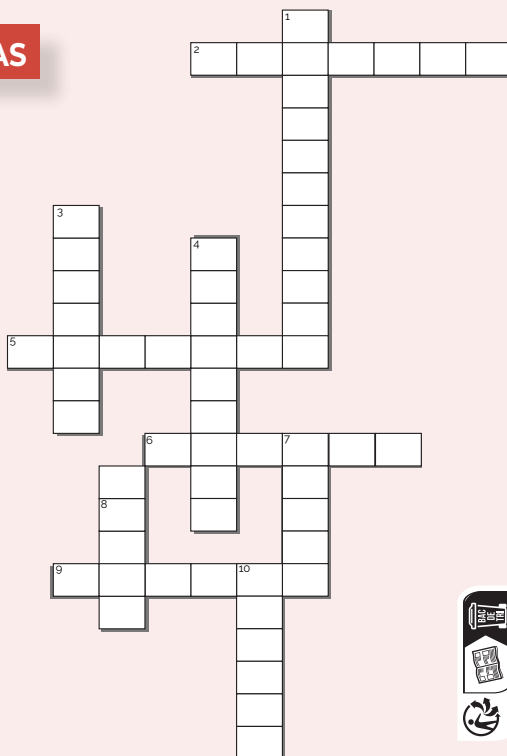
Qui est-il ?



Réponse : Le pot-au-feu

LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

1. Endroit où l'on trouve une variété de pains et de pâtisseries.
2. Produit laitier emblématique de la gastronomie française.
3. Légume à feuilles vertes.
4. Pâtisserie feuilletée au beurre. Parfait pour le petit-déjeuner.
5. Poisson riche en acides gras et en oméga 3.
6. Lieu où les producteurs locaux vendent leurs produits frais.
7. En mode chandeleur !
8. Boisson faiblement alcoolisée fabriquée à partir de pommes.
9. Champignon souterrain recherché pour sa saveur intense, utilisé en cuisine.
10. Fruit rouge et sucré. C'est un incontournable des desserts.



1. Boulangerie - 2. Fromage - 3. Épinard - 4. Croissant - 5. Sardine - 6. Marché - 7. Crêpe - 8. Cidre - 9. Truffe - 10. Fraise