



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Charente & Charente-Maritime

Entrée

Variation de gaspacho et sa crème montée de basilic

Plat

Pavé de poisson en croûte de noisette avec sa
réduction de jus de carotte,

Millet façon risotto aux courgettes

Dessert

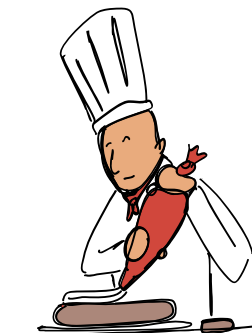
Duo pomme/poire, sauce caramel salé,
crème fouettée

Sablé charentais

Un menu élaboré par :

Arnaud Durrant - Chef de Groupe Scolaire Beauregard, La Rochelle

David Drouet - Chef au collège Jules Ferry, Gémozac



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

Soutenu
par

