



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Académie de Créteil

Entrée

Carottes multicolores,
émulsion d'orange et de pamplemousse,
huile de colza première pression à froid bio

Plat 1

Émincé de poulet ou cuisse de poulet Label Rouge,
jus de châtaignes, duo de pommes de terre
et courge butternut bio locales

Plat 2

Dahl de lentilles bio locales, châtaignes, duo de
pommes de terre et courge butternut bio locales

Fromage

Petit suisse nature bio

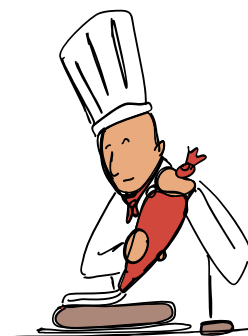
Dessert

Cake fromage blanc / citron bio

Un menu élaboré par :

David Rathbeber - Chef au Restaurant L'assiette, Paris

Olivier Bernard - Chef de la restauration Tables Communes



Organisé par legrandrepas.fr

f @ in