

Le restaurant scolaire a participé au Grand Repas le 19 octobre, en partenariat avec le Pays Vallée de la Sarthe

JEUDI 19 OCTOBRE 2023



Territoire de La Mayenne et de La Sarthe

Participons à une expérience de vivre ensemble en partageant un menu unique inspiré par le chef Jérôme Lebreton



En partenariat avec le Pays Vallée de la Sarthe



Le jeudi 19 octobre 2023 ? C'est un défi que notre « Chef Céline CERBELLE », assisté de Mélanie FERREC, ont relevé, le « Grand Repas ».

Dans le cadre du PAAT (Projet Agricole Alimentaire Territorial), le Pays Vallée de Sarthe participe pour la deuxième fois au dispositif national « **Le Grand Repas** », qui s'est déroulé le **jeudi 19 octobre**.

L'objectif de cette initiative nationale est de rassembler les citoyens du territoire **le même jour**, autour d'un **même menu local**. Le Pays Vallée de la Sarthe a souhaité organiser cet événement à l'échelle locale et fédérer les acteurs de la restauration traditionnelle et collective autour de cette action.

Cet événement est une invitation au partage et à la convivialité. C'est également l'occasion de valoriser le partenariat de proximité entre les producteurs locaux, les restaurants, les restaurants scolaires, et ainsi, sensibiliser leurs convives aux enjeux des circuits courts et à l'éducation au goût.

Le menu élaboré pour les départements de la Sarthe et de la Mayenne a été conçu par le Chef Jérôme LEBRETON, restaurant « l'antiquaire », à Laval.

Cette année, 4 structures de restauration collective ont participé à l'événement :

- Le restaurant scolaire de Fillé-sur-Sarthe
- Le restaurant scolaire de Parcé-sur-Sarthe
- Le restaurant scolaire de Vion
- La cuisine centrale de La Suze-sur-Sarthe



MENU du jour

Entrée :

Velouté de potiron aux poires

Plat :

Suprême de volaille sauce forestière

Panais et céleri

pomme Darphin

Dessert :

Tarte Tatin (revisitée pour les enfants)



Présentation aux enfants des ingrédients qui ont servi à la préparation du repas



Défi réussi pour Céline, Petits et Grands ont apprécié le menu concocté par notre « Chef Cuisinière Céline, assisté de Mélanie.

Hip, hip hip houra ! pour Céline et Mélanie, c'est trop bon ou encore ce sera comme ça tous les jours, ce sont des mots que les enfants ont exprimés.



Malgré le travail conséquent et le stress généré, Céline et Mélanie y ont trouvé beaucoup de satisfactions.

Un grand MERCI à Elles !

Si vous aussi, vous souhaitez réaliser ces recettes, toutes les fiches des recettes sont en ligne :

<https://www.legrandrepas.fr/wp-content/uploads/2023/08/Fiches-Recettes-MAYENNE-SARTHE.pdf>

