

La Bretagne à l'honneur en cuisine !

Jeudi 19 mars 2015, le service de restauration a souhaité mettre à l'honneur la Bretagne. C'est donc un repas typique de cette très belle région qui a été offert aux collégiens.

Le choix des plats, le décor, la musique, rien n'a été oublié.

Nous remercions une nouvelle fois toute l'équipe de restauration pour ce repas à thème réussi !



Des produits frais



Plus de 600 repas préparés de manière artisanale



MENU BRETON

Entrées : Choux fleurs (frais) mimosa,
Fond d'artichaut à la bretonne,
Andouilles de Guémené

Plats : Crêpe maison à la volaille ou
crêpe maison au fromage / Riz et
poêlée bretonne

Fromage

Desserts : Kouing Amann ou far
breton ou fruit bio



Ambiance bretonne jusque dans les tenues des serveurs qui ont préparé ce repas à thème



La musique bretonne a fait danser et chanter quelques élèves le temps du service !