



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire - Vienne

Entrée

Potage cultivateur, tartine de tome à l'ail des ours

Plat

Émincé et saucisse de lapin,
polenta et courge bleue de Hongrie du « Pré Joly »,
jus à la moutarde

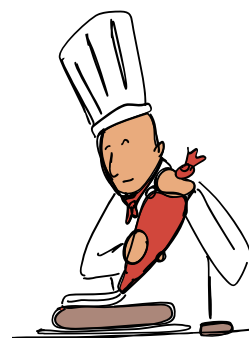
Dessert

Crumble pomme, poire, coing et raisin

Un menu élaboré par :

Brice Joseph - Chef du restaurant La Ferme Saint Jacques, Châtellerault (86)

Laëtitia Raffin - Cheffe au Collège René Cassin, L'Isle-Jourdain (86)



Organisé par legrandrepas.fr

