

<http://clg-hubert-fillay-bracieux.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article804>

Le repas du Loir-et-Cher

- Vie du collège -



Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2019

Copyright © Collège Hubert Fillay - Tous droits réservés

Le repas du Loir-et-Cher

A l'occasion du Repas du Loir-et-Cher organisé le jeudi 23 mai 2019, tous les collèges du Département proposaient un menu commun dans leur restaurant scolaire. Ce menu, crée par les différents Chefs Cuisiniers, avait pour but de mettre en avant les produits locaux et bien sûr, le savoir-faire de nos Chefs.

Nous avons donc eu le plaisir de déguster :

Une salade et son toast au fromage de chèvre,
Un sauté de veau au chorizo,
Un gratin de pommes de terre,
Du fromage blanc
Une soupe de fraises et sa tartelette

Nous avons fait appel à un grand nombre de fournisseurs locaux qui, pour la plus part, travaillent avec nous tout au long de l'année. Nous en profitons pour remercier de leur collaboration :

Mme Marchand de Vineuil pour les salades,
M. Julien de Dhuizon pour les fromages de chèvre,
L'entreprise Jaffre de La Marolle en Sologne pour le veau,
La Laiterie de Montoire pour le fromage blanc,
L'entreprise Hiron de Montrieux en Sologne pour les fraises,
La boulangerie Courtin de Bracieux pour le pain.

Le collège de Bracieux a eu le plaisir d'accueillir M. Gilles Clément, Conseiller départemental, Mme Voisin Marie-Thérèse, Directrice du Service Education, Mme Beccavin Karine et Mme Van Den Broucque Marina également du Service Education. Ils sont venus partager le repas avec les élèves. Petits et grands ont apprécié ce moment !

Merci à Mme Goossens et son équipe pour le travail accompli qui confirme le dicton qu'« A Bracieux, c'est délicieux ! »