



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

Soutenu  
par

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

L'Assiette

