

6^e
EDITION



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire de la Loire-Atlantique

*Au coeur de nos territoires, tous acteurs d'une alimentation responsable à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé, autour d'un menu unique inspiré par le Chef **Mathieu Pérou***.*



Mathieu Pérou*

*Manoir de la Régate**

Nantes (44)



Organisé par **legrandrepas.fr**

Retrouvez toutes les
informations
sur votre territoire



Soutenu
par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

Liberté
Égalité
Fraternité


RESTAU'C
Les restaurants au cœur


MACIF


AGORES
L'association nationale de la restauration territoriale


Val'Grès Vert
L'association pour le développement durable


**mon
terroir**


EUROPE


TERRILOCAL
L'association pour le développement durable


**BLEU
BLANC
CŒUR**
L'association pour le développement durable


GHR
Généraliste des Hôtels, Restaurants et Cafés de France


**Les marchés
de gros de France**
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE LA NOUVELLE


**Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective**

Le Grand Repas est un **moment de vivre ensemble et de partage** gourmand et **unique en France**. Aujourd'hui, chaque menu est élaboré et conçu par un duo de chefs locaux, à partir de **produits locaux et de saison**.

Un instant de **partage culturel et gastronomique** unique sur notre territoire.

AUX CÔTÉS DE
L'ASSOCIATION LE
GRAND REPAS, NOUS
NOUS ENGAGEONS À :



Valoriser
des produits,
producteurs et
terroirs



Éduquer
au goût, santé
et bien-être



Lutter
contre le
gaspillage
alimentaire

LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

- 1. Lieu où l'on achète de la viande fraîche et de la charcuterie.
- 2. Légume allongé, souvent vert, utilisé dans les gratins et les ratatouilles.
- 3. Produit laitier fermenté, souvent consommé en dessert ou au petit-déjeuner.
- 4. Fruit sec riche en vitamines, parfait comme en-cas sain ou en pâtisserie.
- 5. Poisson rosé, riche en oméga 3, souvent consommé fumé ou grillé.
- 6. Légume d'hiver, souvent utilisé dans les soupes ou les quiches.
- 7. Liquide acide utilisé pour assaisonner les salades ou cuisiner.
- 8. Graine riche en protéines et en fibres, souvent utilisée comme alternative aux céréales.
- 9. Fruit méditerranéen utilisé pour produire de l'huile ou en apéritif.
- 10. Substance sucrée produite par les abeilles, souvent utilisée comme alternative au sucre.
- 11. Champignon souterrain recherché pour sa saveur intense, utilisé en cuisine.

