

VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

6^e
ÉDITION



Menu du territoire Saarbrücken - Allemagne

Entrée

Filet de truite saumonée marinée/mache Sauce miel-moutarde

Plat

Ragout d'agneau du pays de la Blies / Mirabelles de Lorraine
Lentilles noires/ Pûrée

Fromage

Variation de comté

Dessert

Poire en deux variations -Pochée au vin rouge et sorbet



Soutenu
par


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


RÉSEAU
Restau'c
DU PRODUIT AU CONVIVE


AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale




Les marchés
de gros de France


Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective



VENDREDI 10 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menü des Terroirs Saarbrücken - Deutschland

Vorspeise

Mariniertes

Lachsforellenfilet/Feldsa

lat Honig-Senf-Sauce

Hauptgericht

Lammragout aus dem Bliessgau /

Mirabellen aus Lothringen

Schwarze Linsen/Kartoffelpüree

Käse

Variation vom Comté

Nachspeise

Birne in zwei Variationen, in

Rotwein pochiert und

Sorbet



Soutenu
par


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


RÉSEAU
Restaur'c
DU PRODUIT AU CONVIVE


AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale




Les marchés
de gros de France


Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective

