

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire Deux-Sèvres

Entrée

Chou-fleur meunière,
taboulé de chou-fleur aux câpres
et crème de haddock

Plat

Poitrine de cochon braisé,
brocoli à l'anglaise
et purée de céleri rave

Dessert

Feuilleté de pommes à la cardamome
et poudre d'arlequins



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


SNRC
Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective

