

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire Paris

Symphonie automnale en 3 mouvements

Entrée

Soupe de butternut

Plat

Poulet sauté façon Basquaise revisité en poulet sauté façon pannaïse
Duo de carottes en poivronnade, thym et miel

Dessert

Tarte banane noisette, chantilly caramel beurre salé



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




GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERS
& RESTAURATEURS DE FRANCE




aspp
Restauration engagée


Caisse des écoles
Paris Centre

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire Paris

Déclinaison végétarienne

Entrée

Soupe de butternut

Plat

Fèves sautées façon Basquaise revisité en fèves sautées façon pannaise
Duo de carottes en poivronnade, thym et miel

Dessert

Cake à base de compote pommes / framboise



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




GHR
CRICPÉMENT DES HOTELIÈRES
& RESTAURATEURS DE FRANCE




aspp
Restauration engagée PARIS


Caisse des écoles
Paris Centre