



Menu du territoire Vaucluse

Entrée

Tranche de courge rôtie au romarin, thym et sarriette séchés,
velours de raifort acidulé, pop-corn au piment d'Espelette

Plat

Fricassée de Volaille au jus de raisin vert, badiane, cannelle
Polenta crémeuse aux senteurs des sous-bois

Dessert

Riz au lait à la crème de marron,
figues confites au miel toutes fleurs,
râpé d'écorces d'agrumes



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

