

Réalisation d'un menu 100% végétal autour du potimarron

réalisé par la classe de TCAP PSR et Marie De Oliviera, formatrice de SEÏVA

Un projet financé par la région des Pays de la Loire (Actions éducatives ligériennes)



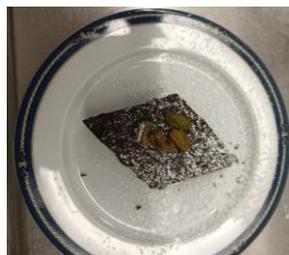
Velouté potimarron, cardamome et cacahuète



Parmentier de potimarron à la bolognaise de lentilles



Fondant au chocolat et au potimarron



Cette intervention a pour objectif

- de comprendre l'intérêt de la cuisine végétale par rapport aux enjeux sanitaires et environnementaux,
- d'apprendre à cuisiner des plats complets et équilibrés 100% végétaux,
- de découvrir des outils pour développer une démarche plus éco-responsable au sein d'une entreprise.

Léa : C'était intéressant de réaliser un menu en limitant les déchets.



Tom : Nous avons utilisé le potimarron sans l'éplucher. Nous l'avons bien brossé.



Ozvan : Nous devons réduire nos déchets pour protéger notre planète. Marie nous a donné beaucoup d'idées pour notre restaurant.



Leila : Travailler des produits d'origine végétale sans emballage.



Mathéo : Nous avons utilisé des pots de confiture pour mettre notre Parmentier de potimarron à la bolognaise.

Sarah : La découverte d'un nouveau plat végétarien

Anais : Dans le fondant au chocolat, nous avons utilisé du potimarron à la place des œufs et du beurre.

Louise : J'ai bien aimé car il y avait une intervenante pour nous guider dans nos recettes. J'ai aimé l'intervention sur les déchets.

