



Atelier rencontre « de la terre à l'assiette » Animé par un professionnel

Vendredi
17
avril 2015

Bases nutritionnelles et idées pour menus originaux

Avoir des bases en diététique sur les principaux produits utilisés en RC

Connaitre l'intérêt nutritionnel des produits bio
Savoir les intégrer dans les menus en fonction des saisons

Atelier gratuit animé par Lionel Goumy

A la cuisine centrale de Briançon – Centre Lepoire, rue Alphand 05100 Briançon
Inscription obligatoire
Infos et inscription au 06 70 63 02 94 ou lionel.goumy@gmail.com

Programme

12h – 13h :

Repas proposé par la cuisine centrale de Briançon
Tour de table pour se connaître

13h - 17h :

Atelier : Intérêts nutritionnels des principaux produits bio utilisés en restauration collective.

Zoom nutritionnel sur les produits locaux utilisés en restauration collective.

Intégration de ces produits dans les menus en fonction des saisons.

N'oubliez pas d'amener de quoi prendre des notes

Et pour ramener des images, pensez à votre appareil photo !

Contact : Caroline Macle : c.macle@paysgrandbrianconnais.fr

Ateliers proposés par le Pays du Grand Briançonnais dans le cadre d'un projet de coopération avec l'avant Pays Savoyard et le Parc Naturel Régional de Chartreuse « Valoriser et développer les initiatives circuits courts » financé dans le cadre du programme LEADER

