

ANIMATION FROMAGE

Cette dernière, en plus du buffet fromage en salle servi à la coupe, était composée de deux tartiflettes mettant en avant la réunion des richesses de la région. En effet, une tartiflette était élaborée avec du Reblochon (Rhône-Alpes) et une autre avec du Saint Nectaire (Auvergne). Des pommes de terres locales illustrant la volonté du Conseil Régional de privilégier les circuits courts et les produits locaux, complétaient la composition de ce plat symbolique et néanmoins goûteux.

L'équipe de restauration du Lycée Emmanuel Chabrier, composée des Chefs Eric Mikula et Michel Roux, assistés de Cyril Peyrard et Josiane Gaillard, a proposé une animation sur le thème du fromage à tous les élèves déjeunant au réfectoire.



ANIMATION EXOTIQUE et autres...

D'autres animations sont proposées tout au long de l'année scolaire au lycée comme le repas allemand, **l'animation fruits (illustrant le passage des fruits d'été à ceux d'hiver)**, le repas italien et bien sûr, les devenus traditionnels, Petits déjeuners européens qui permettent de remplir des objectifs pédagogiques et éducatifs puisque le travail de recherche est fait en classe avec les professeurs puis la production est assurée par nos élèves de bac professionnel cuisine et service en collaboration avec l'équipe de cuisine qui est à la baguette.

Ces initiatives ont rencontré un vif succès auprès de lycéens curieux de leur culture régionale