



## Retour en images : Menu 100 % local

Ce **jeudi 20 mars** les enfants de l'école maternelle et élémentaire de Lapalisse ont dégusté un repas composé en totalité de produit locaux.

### AU MENU

#### Entrée :

Pâté de campagne

#### Plat :

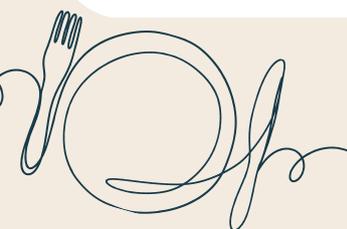
Steaks hachés

Ecrasé de pommes de terre

#### DéSSERT

Crèmes desserts "*Lulu'délices au caramel*"

Gâteau aux yaourts



# Les coulisses de la préparation du repas

## LIVRAISON DE QUELQUES FOURNISSEURS

Les ingrédients de ce menu ont été sélectionnés auprès de producteurs locaux. Le pâté de campagne ainsi que les steaks hachés ont été fournis par **Ma France Nature** éleveur à Sorbier. Les pommes de terre proviennent de **Nicolas Vanstraceele**, producteur à Créchy. Enfin, pour le dessert, la productrice, **Les Délices de Lucie**, basée à Arronnes a fourni les yaourts utilisés dans le gâteau ainsi que les crèmes dessert. Les oeufs utilisés proviennent quant à eux de la **ferme de la Chassaigne** à Barrais-Bussolles et l'huile est issue de **l'Huilerie de Lapalisse**.



# LA PRÉPARATION DU REPAS



Préparation de l'écrasé de pommes de terre

Cuisson des steaks hachés



Rendez-vous dans la prochaine édition pour découvrir d'autres repas locaux !



Préparation du  
gâteau aux yaourts

