



COMMUNIQUE DE PRESSE

La Ville de Nîmes sert des plats de grands chefs dans ses cantines

Dans le cadre de la Semaine du Goût, du lundi 12 au vendredi 16 octobre, les quatre chefs, en concertation avec le chef de la cuisine centrale, mettent leur talent au service des jeunes Nîmois, en élaborant des menus qui, tout en étant adaptés au palais des enfants, leur permettent également de découvrir de nouvelles saveurs. Les chefs sont invités à cuisiner pour les élèves nîmois des plats de leur composition qui seront servis dans les 54 restaurants scolaires. Présents dans quatre établissements, les chefs pourront dévoiler les secrets de leurs recettes aux enfants.

- **Lundi 12 octobre - Plat du chef Damien Sanchez du restaurant le SKAB (école Gustave courbet élémentaire)**
Guiso de pois carré bio, haricots noirs bio à la tomate et au cumin avec sa semoule complète bio.
- **Mardi 13 octobre – Plat du chef Nicolas Fontaine du restaurant la Poésie des Halles (école Emile Gauzy)**
Sauté de poulet bio au mélange de bolets, cèpes et ses amandes torréfiées avec des fleurettes de choux-fleurs rôties.
- **Jeudi 15 octobre – Plat du chef Jérôme Nutile du restaurant Nutile (école Courbessac)**
Effiloché de taureau à la Saint Gilloise et sa purée de patate douce bio et chips
- **Vendredi 16 octobre - Plat du Chef Luka-Tao Debenath du restaurant Le Rouge (école Berlioz élémentaire)**
Brandade de daurade aux pois chiches bio et ses graines et pâte de sésame.