

Atelier Top Chef nutrition

Les jeunes Blanc-Mesnilois ont participé à une deuxième session du Top Chef nutrition qui s'est, pour cette fois, déroulée en deux temps ! Ainsi, lundi 26 août, ils se sont rendus à la cueillette de la Croix verte d'Attainville (95). Les fruits et légumes qu'ils ont eux-mêmes récoltés ont servi à la préparation de leurs plats :

- fraises,
- aubergines,
- tomates cerises,
- courgettes.

Le lendemain, les apprentis cuisiniers se sont activés derrière les fourneaux pour présenter devant un jury des plats sur le thème du « bien-manger ». Comme lors de la première édition, ils ont été évalués sur plusieurs critères :

- La beauté visuelle de leur plat
- Les qualités nutritionnelles (répartition équilibrée entre protéines, légumes et féculents)
- Le goût

Au menu :

- aubergine confite et pommes de terre,
- wrap courgette et viande hachée,
- riz, poulet et avocat,
- tartine tomates cerises mozzarella et salade de concombre.





Publié le 29 août 2024



Mairie du Blanc-Mesnil

1, place Gabriel-Péri
BP 10076
93156 Le Blanc-Mesnil cedex

Tél. 01 45 91 70 70

Horaires d'ouverture

Lundi
09:00–12:30, 14:00–17:30
Mardi
14:00–17:30
Mercredi
09:00–12:30, 14:00–17:30
Jeudi
09:00–12:30, 14:00–17:30
Vendredi
09:00–12:30, 14:00–17:30
Samedi
09:00–11:45
Dimanche
Fermé

Dernier accès pour une prestation à **17h15**.

Mairie annexe

2 bis, avenue Jean-Jaurès
93150 Le Blanc-Mesnil

Horaires d'ouverture

Lundi
09:00–12:15, 13:30–17:15
Mardi
09:00–12:15, 13:30–19:45
Mercredi
09:00–12:15, 13:30–17:15
Jeudi
09:00–12:15, 13:30–17:15
Vendredi
09:00–12:15, 13:30–17:15
Samedi
Fermé
Dimanche
Fermé

Pour toute démarche, prendre un rendez-vous sur le [formulaire en ligne](#).