

## Opération « Bien manger en Normandie » au collège Jean Castel d'Argences

**Un menu gastronomique en restauration collective ? Un défi réalisé pour les jeunes collégiens.**

Vendredi 22 mai, le chef Rudy Obzera a proposé aux élèves et aux adultes du collège un véritable festin mettant à l'honneur les produits normands avec :

- en entrée : Œuf cocotte de poule « marinière »
- en plat de résistance, moelleux de volaille au poiré, habit croquant des champs accompagné d'une purée de céleri
- en dessert, les Roches noires de la Côte Fleurie, le tout accompagné d'un jus de pomme made in Normandie ...

Un menu pour lequel M. Obzera avait obtenu le premier prix du concours Bien manger en Normandie organisé par l'IRQA.

Les papilles gustatives de nos élèves ont été fortement sollicitées !

Après la curiosité puis l'étonnement lié à des saveurs inhabituelles, les convives ont pu reconnaître, grâce à la qualité des produits proposés et un savoir-faire indéniable, la valeur et l'engagement professionnels d'un chef de cuisine et de toute son équipe !



suivez l'académie de Caen sur Twitter