

BULLETIN D'INSCRIPTION



NOM-PRENOM

STRUCTURE

FONCTION

ADRESSE

TEL e-MAIL

Nombre d'inscrits : x 150 € = €

+ visite Périgord Noir jour 3 : x 68 € = €

TOTAL A PAYER* = €

* chèque à l'ordre du Collectif Les Pieds dans le Plat

INSCRIPTION ATELIERS ET TABLES RONDES

Cochez les cases et indiquez le nombre de personnes à pré-inscrire (1 thème/pers/jour)

ATELIERS PRATIQUES

- x..... 1. Techniques culinaires céréales & légumineuses : atouts nutritionnels et maîtrise des coûts
- x..... 2. Intérêts et méthode de la cuisson basse température
- x..... 3. Pâtisserie et desserts maison .
- x..... 4. Education au goût

TABLES RONDES

- x..... 1. La formation, outil pour une introduction pérenne des produits bio
- x..... 2. Plaisir de manger, santé, planète : quels leviers pour quels changements ?
- x..... 3. Quelle logique d'approvisionnement et de planification des menus ?
- x..... 4. Gaspillage alimentaire : comment intervenir auprès des convives ?

POUR TROUVER UN HÉBERGEMENT,
RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS SUR :

www.perigord-reservation.com/fr/bio.htm

Tél. 05 53 35 50 00



A RETOURNER AVANT LE 30 AVRIL 2017 À :

Collectif Les Pieds dans le Plat - 20 rue du Vélodrome 24000 PERIGUEUX

PLUS D'INFOS : 06.62.80.96.22 - collectifpiedsdansleplat@gmail.com

www.collectifpiedsdansleplat.fr



Les repas sont préparés par le Collectif les Pieds dans le Plat et l'Amicale Laïque de Marsaneix.

Tous les plats sont alternatifs, c'est-à-dire composés de protéines végétales et animales ou uniquement à base de protéines végétales. Ils sont élaborés avec des produits bio et bio-locaux.

LES MENUS

JEUDI 29 JUIN

MIDI BUFFET FROID

- Salades composées alternatives
- Terrines végétales
- Terrines de viande
- Fromages et laitages
- Plateaux de fruits de saison
- Desserts au choix : entremets, gâteaux
- Pain
- Vin, jus

SOIR DÉGUSTATIONS DE PLATS INNOVANTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Galettes végétales
- Salades composées végétales
- Crudités + sauces originales (algues, beurre de fanes...)
- Parmentier de canard
- Blanquette de légumes
- Dhal de lentilles et son riz semi-complet
- Lasagnes végétales
- Poisson en croûte
- Accompagnements céréales
- Crumble de légumes
- Chili arlequin
- Fruits de saison et desserts

LES CONCERTS

JEUDI SOIR

La chanteuse Sam et son groupe *Les Voisins de Palier*



VENDREDI SOIR

Les Tontons Michel

VENDREDI 30 JUIN

MIDI

- Crudités de saison
- Blanquette de veau aux cèpes
- Tarte au chocolat

SOIR REPAS FESTIF

- Méchoui
- Potatoes + mayonnaise végétale, sauce blanche
- Fruit de saison et gâteau alternatif

Conception Agrobio Périgord - Ne pas jeter sur la voie publique

PARTENAIRES & FINANCEURS

