

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le 20 octobre c'est la journée internationale des cuisiniers. C'est un métier qui demande bien plus que de savoir manier les casseroles.

Être cuisinier, c'est être **créatif, rigoureux et organisé**, mais aussi **savoir travailler en équipe** et **gérer la pression des services**.

C'est un **métier exigeant**, avec des horaires souvent décalés, mais qui offre la joie de partager une passion commune à tous : **la cuisine**.

Qu'il s'agisse de **gastronomie, de restauration collective ou de cuisine de terroir**, les cuisiniers ont en commun l'**envie de transmettre du plaisir et de rassembler les gens autour d'un repas**. Pour y accéder, plusieurs parcours existent : le **CAP Cuisine**, formation de base très reconnue, le **Bac professionnel cuisine** pour approfondir ses compétences, puis le **BTS Hôtellerie-Restauration** pour ceux qui visent davantage de responsabilités. Certaines **écoles spécialisées**, parfois très réputées, offrent aussi la possibilité de **se perfectionner dans la gastronomie, la pâtisserie ou encore la cuisine collective**. Il existe également des **formations en alternance et des reconversions professionnelles** permettant à chacun de trouver sa voie.

LUNDI
20/10/2025

MARDI
21/10/2025

MERCREDI
22/10/2025

JEUDI
23/10/2025

VENDREDI
24/10/2025

M
E
N
U

Céleri rémoulade 
Sauté d'agneau 
Carottes 
Petit suisse aux fruits 
Paris Brest

Betteraves cubes
vinaigrette 
Filet de merlu  sauce
curry
Riz 
Boursin
Poire 

Carottes râpées 
vinaigrette
Knacky de dinde 
Purée de pomme de terre
Saint Paulin 
Arlequin de fruits au sirop 

Velouté légumes variés 
Tortelloni 3 couleurs au
fromage
Fromage blanc nature 
sucre
Banane 

Œufs dur mayonnaise
Wings poulet
Pommes campagnardes
Ortolan 
Tarte pomme normande

GOUTER

Gâteau 
Fromage blanc nature
Sucre

Baguette
Confiture
Petit suisse fruits

Gaufre liégeoise
Fruit 

Briochette pépites chocolat
Briquette jus d'orange 

Baguette  Beurre 
Fruit