

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
19/10/2026

MARDI
20/10/2026

MERCREDI
21/10/2026

JEUDI
22/10/2026

VENDREDI
23/10/2026

M

E

N

U

Céleri rémoulade Sauté d'agneau 
sauce navarinCarottes au cumin Petit suisse aux fruits 

Paris Brest

Betteraves cubes

vinaigrette  Filet de merlu  sauce
curryRiz 

Boursin

Fruit de saison Carottes râpées 
vinaigretteKnacky de dinde 

Purée de pomme de terre

Saint Paulin Arlequin de fruits au sirop Velouté légumes variés Raviolis aux légumes du soleil  sauce crèmeFromage blanc nature  et
sucreBanane 

Perles marine

Filet de colin 
Sauce beurre citronBrocolis persillés Mimolette Fruit de saison 

GOUTER

Pain au lait, barre chocolat,
petit suisse  aux fruitsMadeleine nature, yaourt nature
 sucréPain viennois pépète choco,
briquette lait chocolatéBN pocket chocolat pomme Gaufre liégeoise, compote 