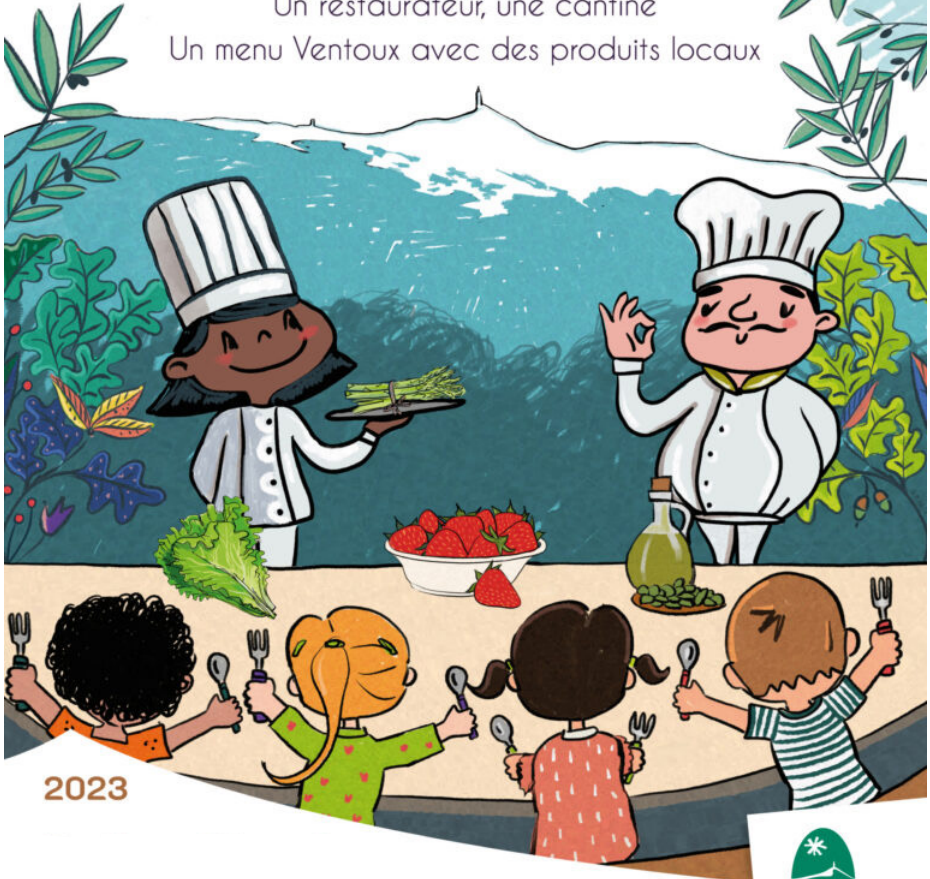




# Des Chefs chez les pitchouns

Un restaurateur, une cantine  
Un menu Ventoux avec des produits locaux



2023



## UN CHEF À LA FARANDOLE DES LUCIOLES



Le Projet alimentaire territorial porté par le Parc naturel régional du Mont-Ventoux a pour ambition de répondre aux enjeux de la loi EGALIM et d'augmenter la qualité des produits proposés dans la restauration collective (scolaires, médico-sociale, etc). Les cantines scolaires des écoles maternelles et primaires sont la priorité du Parc, car elles sont le plus souvent sous régies municipales (les collèges ayant des marchés publics départementaux et les lycées des marchés publics régionaux). C'est pourquoi le Parc lance l'opération « Des chefs chez les pitchouns ».

Dans le cadre de cette 2e édition « Des chefs chez les Pitchouns » et en parallèle avec la semaine du Goût, un restaurateur est venu cuisiner à la crèche pour les enfants, mercredi 18 octobre.

Toute la matinée, Anaïs CHAMI, Chef du Restaurant Pompette à Malemort du Comtat et notre cuisinière, Géraldine, se sont employées à préparer un joli menu de saison.

A l'honneur champignons, pomme de terre, potimarron, pommes & châtaigne !!

Des activités spécifiques ont été proposées aux enfants :

Ateliers de « Goûte à tout ! » : fromages variés, légumes d'hiver râpés, fruits d'automne...

Et des ateliers sur le thème de la forêt Avec de la peinture à doigts sur des champignons qui a permis aux enfants d'explorer, de découvrir la matière, de toucher..... de prendre du plaisir !



# Le Fromage



# Les gommelettes



# Atelier les aliments



M  
i  
a  
m  
  
M  
i  
a  
m  
!  
!  
!

# La peinture avec les doigts







# La jolie table





