

Soutenu
par



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



DINER GASTRONOMIQUE LANCEMENT DU PROJET ALIMCARE

Jeudi 16 novembre 2023



École d'ingénieurs
Agronomie, Géosciences,
Alimentation & Santé



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**
Autonomie, longévité, santé
Hauts-de-France



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**
Tourisme et innovation
Hauts-de-France



Opération soutenue par l'Etat dans le cadre de l'AMI « Compétences et Métiers d'Avenir » du Programme France 2030, opéré par la Caisse des Dépôts

Ce dîner promet une véritable démonstration des savoir-faire d'excellence sur l'alimentation durable et favorable à la santé : chacun des plats a été pensé par les enseignants-chercheurs et les Chefs pour répondre à des besoins de santé spécifiques, avec l'ambition de démontrer qu'alimentation personnalisée peut rimer avec plaisir de manger.

Boisson d'accueil

Sans alcool, fraîche / détox / vitamines

Patiences

Haricots de Soissons en texture, sablé mimolette du Nord

Mises en bouche

adaptées aux besoins spécifiques des seniors

Royale de foie gras, gel de pomme, ail noir, émulsion de jambon

Cromesquis de bœuf, moutarde à l'estragon, champignons

Salade à boire, perles de vinaigre

Entrée

adaptée aux spécificités des maladies inflammatoires chroniques de l'intestin

Le homard

Queue de homard laquée, sauce acidulée, méli-mélo, caviar de Madagascar

Interlude

Les agrumes

Sorbet agrumes, décoction glacée

Plat

adapté aux besoins des malades du cancer

Le veau

Cœur de filet de veau truffé, jus corsé, salade croquante vinaigrette truffée, mousseline de marrons

Dessert

adapté aux besoins des personnes diabétiques

L'ananas

Palet rôti d'ananas Victoria, crèmeux vanille Bourbon, voile de mangue, sorbet ananas

Mignardise

Mendiants chocolat noir sans sucre, fruits secs

*Menu proposé par Stéphane Collet, Meilleur Ouvrier de France Cuisine-Gastronomie
Elaboré et servi par les élèves et étudiants du Lycée Polyvalent Charles de Gaulle, encadrés par leurs enseignants, sous la coordination du Chef Bruno Van Der Weijden
Sous la supervision scientifique des enseignants-chercheurs d'UniLaSalle*

