

# Journée internationale des cuisinières et des cuisiniers

Recette de colin aux câpres  
proposée par Jérôme VERDIER, Chef  
de cuisine  
au collège Guy Flavien



D'origine méditerranéenne, la câpre est un condiment qui permet de relever le goût des sauces destinées pour le poisson.

Il s'agit du bouton issu de la fleur du câprier.

## Menu du 20 octobre 2022

### Endives aux croûtons

### ou Salade verte aux croûtons

### Colin aux câpres

### Petits pois

### Fromage blanc au coulis de framboise

### ou Fromage blanc au miel

### Baguette

### Fruit à la demande

# Journée internationale des cuisinières et des cuisiniers

Recette de colin aux câpres  
proposée par Jérôme VERDIER, Chef  
de cuisine  
au collège Guy Flavien



D'origine méditerranéenne, la câpre est un condiment qui permet de relever le goût des sauces destinées pour le poisson.

Il s'agit du bouton issu de la fleur du câprier.

## Menu du 20 octobre 2022

### Endives aux croûtons

### ou Salade verte aux croûtons

### Colin aux câpres

### Petits pois

### Fromage blanc au coulis de framboise

### ou Fromage blanc au miel

### Baguette

### Fruit à la demande