

Les lycées agricoles publics des Hauts de France vous proposent les plats suivant à partir des produits locaux de leurs exploitations agricoles et d'agriculteurs partenaires suivant :

- Endives, carottes de la Ferme Denis Cimetière à Toufflers. Drive Fermier de Lomme.
- Mâche- betterave- pourpier : Exploitation agricole du Lycée de Lomme.
- Radis primeurs de Wormouth.
- Flageolets blancs des Flandres de Pitgam.
- Pommes et jus de fruits de la Ferme Damien Herreman à Méteren. Drive Fermier de Lomme.
- Bœuf de race Charolaise, Ferme Lemaire « Esprit de Terroire » à Pérenchies. Drive Fermier de Lomme.
- Fromage Exploitation agricole du Lycée de Le Quesnoy.
- Bière de l'exploitation agricole de Douai .
- Champagne de l'exploitation agricole du lycée de Crézancy.

Les chefs de cuisine Christophe Lallement du lycée de Dunkerque et Claude Pillois du lycée de Lomme vous proposent une assiette composée de:

Pain de poulet cuisiné à la bière de Douai sur lit de mâche et sa vinaigrette de betterave.

Gaspacho de pourpier et ses radis primeurs.

Cuillère de flageolets blancs des Flandres aux épices et sa chapelure

de chorizo.

Tartare de bœuf accompagné de muffin's d'endives et Flan de carotte.