



## Participez au *Club Transfo* de la Halle !



Nutrition  
Recette  
Dégustation  
**Création**  
Transformation



Les mercredis après-midi :  
venez à la Halle imaginer et tester, des recettes !

- La halle de technologie travaille sur un projet « valorisation des légumineuses lorraines ».
- Venez apporter votre touche au livre en cours de rédaction !
- **Inscrivez-vous** dès maintenant pour ne pas passer à côté de cette expérience.



Mercredi 31 janvier de 13h30 à 16H30

Venez-nous aider, à mettre au point  
nos recettes de fondant au chocolat !



Participez à l'élaboration d'une recette  
de yaourt brassé pour un de  
nos partenaires !



Explorez de nouveaux horizons, avec  
notre surprise  
crème de lentilles !

## Programme

- Découvrir les légumineuses différemment dans notre alimentation.
- Mise au point et création de recette :
  - Fondant aux haricots rouges, Fondant aux lentilles, fondant au chocolat classique qui sera le témoin lors des dégustations.
  - Élaboration d'une recette de yaourt brassé à la crème de lentilles
  - Confection d'une crème de lentille.
- découvrir la halle de technologie, créer des recettes, laisser libre cours à votre imagination donnez vos suggestions !

Inscrivez-vous déposez votre coupons de participation dans la pochette à l'entrée de la hall, les places sont limitées à 10 personnes.

Nom:

Prénom:

Âge:

Classe:

Email :

Pour plus d'information contactez moi :

[benjaminerondi@gmail.com](mailto:benjaminerondi@gmail.com)

## **QU'EST-CE QU'UNE LEGUMINEUSE?**

### LE SAVIEZ-VOUS?

Depuis fin 2015, la halle de technologie travaille avec des producteurs lorrains de légumineuses.

L'objectif est de mettre au point des recettes, des produits à base de légumineuses locales.

En effet, les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'importance des protéines végétales dans leur alimentation d'aujourd'hui et de demain.

### **Comment les cuisiner, les consommer autrement?**

Benjamin GERONDI, service civique pour 9 mois (octobre 2017 à juillet 2018), a rejoint l'équipe de la halle de technologie.

Il est chargé, auprès des apprenants de l'EPL54, de :

- Conduire des animations
- Sensibiliser à la nutrition
- Présenter et tester les intérêts des légumineuses lors de la préparation- création de recettes
- Animer le club transformation de la halle