

INVITATION PRESSE

Nantes, le 28 mars 2025

Bien manger dans les lycées : 100 chefs répondent présents à l'invitation de la Région et du chef étoilé Charles Bernabé

« Journée des chefs » lundi 7 avril à Nantes

Et si on portait un autre regard sur la restauration collective dans les lycées ?

C'est ce que la Région propose à l'ensemble des chefs de restauration de ses lycées publics, à travers une journée inspirante, en présence de Charles Bernabé, chef étoilé du restaurant Les Cadets à Nantes, qui fera la démonstration qu'un menu de cantine peut être revisité et ravir les papilles.

9,3 millions de repas sont servis par an dans les lycées publics des Pays de la Loire. Partant du constat que ce qui fait la qualité d'une restauration scolaire, c'est d'abord l'engagement des équipes à cuisiner, la Région déploie le programme « Ici, on cuisine ! » avec un ensemble d'actions destinées à assurer une qualité optimale des menus servis dans ses 116 lycées publics. L'objectif ? Proposer du fait-maison dans les restaurants scolaires de lycées en démontrant que manger sain, local et de qualité ne coûte pas plus cher et favorise l'éducation au goût.

Christelle Morançais, présidente de la Région des pays de la Loire, a le plaisir de vous convier à

**La « Journée des chefs » et à la démonstration de Charles Bernabé,
chef étoilé, qui revisitera un menu scolaire**

Lundi 7 avril à 10h00

A l'Hôtel de Région

1 rue de la Loire à Nantes

En présence d'une centaine de chefs de restauration scolaire de lycées et de producteurs locaux.

Nous restons à votre disposition pour vous dévoiler le contenu de cette séquence et comptons sur votre présence.

Cordialement,

LE SERVICE PRESSE

de la Région des Pays de la Loire