

**Jeudi 16 juin 2022 – Séminaire annuel de l'équipe  
Modèles et Connaissances  
Pascal 025**

**Matinée**

8h45	Accueil – Petit déjeuner
Présentation de 4 doctorants	
9h15	Guillaume SAVARIT
9h35	Jérémy RICHARD
9h55	Guillaume BOURGEOIS
10h15	Guillaume BERNARD
Pause-café	
Présentation des projets	
11h00	Cyril FAUCHER, Damien MONDOU : Musées
11h30	Karell BERTET, Christophe DEMKO : Galactic & ANR Smart FCA

---

**Déjeuner à La Fabuleuse Cantine (Flyer ci-dessous)**

**Membres inscrits** : Alain, Antoine, Christophe, Cyril, Damien, Etienne, Farid, Frédéric, Guillaume Be, Guillaume Bo, Guillaume S, Imane, Jamal, Jean-Loup, Jérémy, Lionel, Muzzamil, Salah, Thomas

---

**Après midi**

14h15	Présentation de Jamal MALKI
Pause-café	
Présentation de 4 doctorants	
15h35	Antoine HUCHET
15h55	Salah Eddine BOUKHETTA
16h15	Imane TALEB
Fin de la journée	

# Carte midi

## MENU DU JOUR

### ENTRÉE (Voir ardoise)

Les entrées sont différentes tous les jours. Elles sont réalisées en fonction de nos arrivages et confiées à nos apprentis issus du CFA et de l'école hôtelière de La Rochelle.

### PLAT (Voir ardoise)

Nos plats sont réalisés par nos chefs sur une base végétarienne en fonction de nos arrivages. Les légumes sont issus de l'agriculture biologiques.

### SUPPLÉMENT (Voir ardoise)

Chaque jour, nous vous proposons un supplément viande et/ou poisson (100% français).

### DESSERT (Voir ardoise)

Les desserts sont différents tous les jours. Ils sont réalisés en fonction de nos arrivages et confiés à nos apprentis issus du CFA et de l'école hôtelière de La Rochelle.

## DESSERTS

### Dessert du jour

Voir ardoise

### Saveur d'Automne

### Dessert Boboco

## BOBOCO

Nos cuisiniers pasteurisent & mettent en bocaux chaque jours les invendus issus du service de midi. Notre démarche s'inscrit dans une volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire.

<b>Boboco végétarien</b>	6
<b>Boboco avec supplément</b>	10
<b>Boboco mousse au chocolat</b>	4
<b>Boboco crumble</b>	4

## La Fabuleuse cantine

## FORMULES

Les Burgers ne sont pas compris dans les formules. Les étudiants est les minimas sociaux bénéficient d'une réduction de 2 euros sur les entrées & plats végétariens.

<b>ENTRÉE + PLAT</b>	12
<b>PLAT + DESSERT</b>	12
<b>PLAT + SUPPLÉMENT</b>	12
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	16
<b>ENTRÉE + PLAT + SUP + DESSERT</b>	20

## SUPERWASTE BURGER

Servi avec un **salade ou frites maisons**

Buns élaborés avec 20% de farine de pain recyclé, une viande BIO 100 % française & des légumes BIO

Simple / Double

### Superwaste burger végétan

12,5 / 15,5

Sauce, falafels de lentilles vertes AB de la Ferme de Candé, salade verte, pickles de légumes BIO.

### Superwaste végétarien

12,5 / 16,5

Sauce, falafels de lentilles vertes AB de la Ferme de Candé, salade verte, fromage, pikles de légumes BIO.

### Superwaste burger

13,5 / 17,5

Sauce, steak de boeuf BIO, fromage, salade verte, pickles de légumes BIO.