

## La restauration scolaire a été présentée aux parents



La restauration scolaire a été présentée aux parents

Les mardis 3 et 10 octobre à partir de 16 h 30, Jean-Michel Gilles, chef cuisinier de la restauration scolaire, a convié les parents et enfants au réfectoire de l'école primaire. Il souhaitait les informer sur l'alimentation proposée à la cantine et leur permettre de donner leurs avis et suggestions sur un cahier.

À cette occasion, Jean-Michel Gilles avait mis à la disposition des parents, les menus des repas des trois semaines du mois d'octobre, tout en précisant que depuis la rentrée, il avait repris le principe de dialoguer avec les enfants sur les plats et les saveurs connus et la découverte d'ingrédients nouveaux. Cet échange avec les enfants est un moment éducatif important.

Jean-Michel Gilles a rappelé que tout le long de l'année, les repas sont réalisés avec des produits frais, bio, de saison et de proximité : « On est vraiment sur le fait maison. Notre cuisine est artisanale car nous tenons à offrir aux enfants des repas équilibrés de bonne qualité et variés. »

C'est ainsi que les enfants ont découvert et savouré la blanquette de dinde aux herbes du curé, la longe de porc braisée à l'ail doux et le gratin de blettes et champignons, le haut de cuisse de poulet sauté et la sauce miel et figue, ainsi que la farce de cochon fermier gratin à la façon rougagne. Des plats qui ont été très appréciés par les enfants. Le jeudi 12 octobre, ils ont eu droit à la daube de bœuf aux champignons et castagnes avec les coquillettes, et vendredi 13, après une soupe de citrouille, ils ont découvert les cubes de thon et calmars à la sauce suprême citronnée.

Jean-Michel Gilles a apporté les précisions suivantes: » le poisson est issu de la marée du jour et d'une pêche raisonnée et responsable. »

Après avoir précisé que la cuisine est un métier même dans les cantines, Jean-Michel Gilles a précisé : » Nous n'oublions pas qu'on est dans une cantine et veillons attentivement aux dépenses dans l'achat de nos produits. Cette méthode de cuisiner grâce aux fournisseurs sérieux que nous avons sélectionnés, nous permet de travailler de bons produits, ce n'est pas plus coûteux et c'est tout au bénéfice des enfants. «

Ce sont 80 enfants de l'école primaire et 50 enfants de l'école maternelle qui bénéficient de la restauration scolaire.

Pour développer le circuit court de qualité, Jean-Michel Gilles reste ouvert à toutes les propositions des fournisseurs locaux.