

Auch l'école du goût



Auch l'école du goût

L'école du goût

A l'occasion du festival de gastronomie « Auch, le Goût » toutes les écoles de la ville étaient aussi concernées. Un menu spécial composé avec les chefs Thierry Marx, William Candelon et Philippe Urraca à partir d'ingrédients locaux, a été servi aux enfants dans les cantines et aux bénéficiaires du portage de repas à domicile.



Le menu

Velouté de petits pois, nougat de chèvre aux fruits secs et croustine à l'huile d'olive, recette du chef William Candelon (Le puits St Jacques, Pujaudran), deux étoiles au Michelin.

Volaille fermière du Gers label rouge en deux cuissons / Ecrasé de pomme de terre aux fritons de canard et sa crème d'ail, recette du chef étoilé Thierry Marx.

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise, dessert estampillé Meilleur Ouvrier de France puisque préparé selon la recette de Philippe Urraca.

Le fil conducteur de « Auch, le Goût » étant notamment de valoriser les produits de notre terroir, ce menu a été concocté par l'équipe de la cuisine centrale, à partir de produits locaux et/ou bio, avec la volonté de favoriser l'éducation au goût des enfants. La cuisine centrale de la Ville d'Auch, qui prépare plus de 1500 repas par jour servis dans les restaurants des écoles et au CIAS, détient le label national Ecocert "En cuisine" de niveau 1 pour ses efforts en matière d'approvisionnement en produits bio et locaux, d'équilibre nutritionnel des menus et de gestion environnementale du site.