

AU RESTAURANT SCOLAIRE DE BEAUREPAIRE



Nous savons qu'en tant que parents, vous vous interrogez sur le fonctionnement du service de restauration proposé pour vos enfants, sur la qualité des produits servis, sur le temps alloué au repas, etc...

A travers ce petit guide, la Mairie de Beaurepaire et **RESTORIA**, société de restauration régionale et familiale, souhaitent vous montrer comment sont cuisinés les repas au sein de votre restaurant scolaire.

Nous espérons que ce reportage photo vous apportera des réponses aux questions que vous pouvez vous poser. Cependant, n'hésitez pas à requérir davantage d'informations auprès de la mairie par mail à cantine@beaurepaire85.fr.



Au restaurant scolaire de Beaurepaire, Françoise et son équipe préparent chaque jour 265 repas en privilégiant le fait maison à partir de matières premières fraîches.



De gauche à droite :
Julie OUVARD,
Nelly ROULEAU,
Laëtitia BLANCHET,
Françoise PASQUIER,
Delphine MEREL.

Tous les jours Françoise reçoit de nouvelles marchandises, des produits frais (fruits, légumes, viandes, œufs...) et les stocke dans des chambres réfrigérées.

Les viandes brutes de bœuf, porc et volaille servies au restaurant sont 100% françaises.



Chaque semaine, 5 produits issus de l'agriculture biologique sont servis dans les menus.



Quelques fournisseurs :

GAEC Terrier - Bazoges en Pailers (85) - Yaourts, fromage blanc et crème desserts Bio
Les Jardins du Bois Joli - Les Herbiers (85) - Fruits et légumes bio
En Direct des Eleveurs - Remouillé (44) - Lait Bleu-Blanc-Cœur
DVP - La Ferrière (85) - Viande de porc
Boulangerie de la commune



*Les Jardins
du Bois Joli*

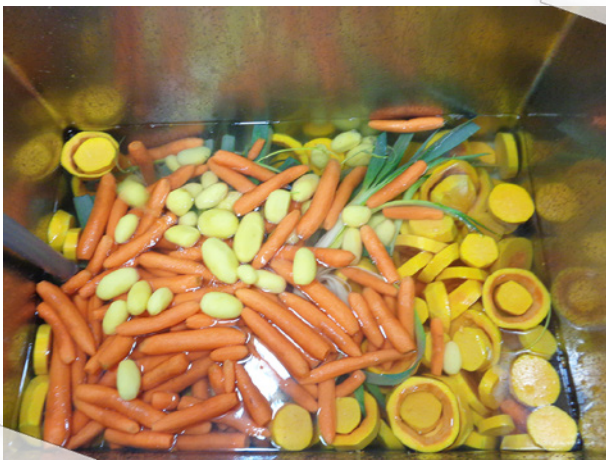
Membre du réseau INVITATION À LA FERME



Des recettes maison : la preuve en image avec des entrées (betteraves et velouté de légumes), des plats (sauté de bœuf, poisson frais, purée) et des desserts (crème à la vanille et gâteau marbré). Un vrai délice pour les papilles !



Préparation des betteraves ; tout d'abord, elles sont lavées et frottées comme il se doit pour éliminer toutes traces de terre. Après épluchage, elles sont cuites à la vapeur puis coupées en dés à l'aide d'un coupe légumes. Elles seront ensuite assaisonnées avec une vinaigrette à l'huile d'olive bio.



Pour le velouté de légumes bio, les légumes proviennent des Jardins du Bois Joli aux Herbiers. Après avoir été épluchés, ils sont lavés puis mis à cuire dans une grande sauteuse.



A la fin de la cuisson, les légumes sont soigneusement mixés.



Pour obtenir un velouté onctueux, il ne reste plus qu'à rajouter de la crème puis mixer à nouveau pour homogénéiser le tout. Le velouté est ensuite réparti dans des saladiers et maintenus au chaud pour le service.



Préparation du sauté de bœuf : toute la viande de bœuf servie au restaurant est française. Tout d'abord, les oignons sont mis à rissoler.



Ensuite, l'émincé de bœuf rejoint les oignons et il est assaisonné. Il est régulièrement remué pour assurer une cuisson homogène.



Préparation de la purée maison : une fois épluchées à l'aide de la parmentière, Françoise rectifie l'épluchage des pommes de terre.



Ensuite, les pommes de terre sont cuites à la vapeur avant d'être écrasée en purée dans le batteur.



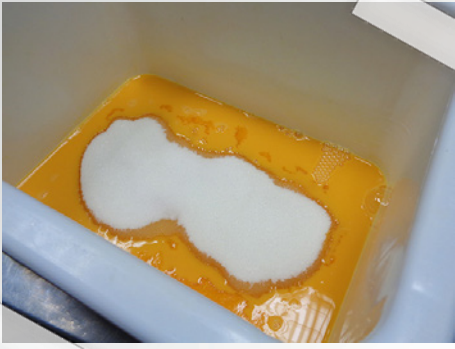
Pour chaque période de menus, un poisson issu d'une pêche durable et labellisé MSC est servi.



Des repas végétariens sont régulièrement proposés au menu ; ici, un croque végétarien à base de haché de soja.



De nombreux desserts sont fait-maison ; un vrai régal pour les papilles ! Deux exemples avec la crème à la vanille et le gâteau marbré.
Françoise utilise du lait Bleu Blanc Coeur pour ses desserts lactés.



Tout d'abord, le lait est mis à chauffer puis Françoise prépare l'appareil à base d'œuf, de fécule et de sucre, aromatisé à la vanille. Elle fait ensuite épaissir la crème sur feu doux.



La préparation est répartie en portions individuelles qui sont mises en cellule de refroidissement pour être servies froides.



Le gâteau marbré est réalisé à partir de la recette d'un quatre-quart. Laëtitia rassemble les œufs, la farine et le sucre dans le batteur.



Après avoir mélangé une première fois les ingrédients, Laëtitia ajoute progressivement le beurre. La pâte sera ensuite séparée en 2 parts égales, la première aromatisée à la vanille et la seconde au chocolat.



La pâte est ensuite répartie dans des moules préalablement graissés.



Après 40 minutes de cuisson, de bonnes odeurs embaument la cuisine. Lorsque les gâteaux ont refroidi, ils sont coupés en part individuelle.

Tout au long de l'année, des animations sont mises en place ; le restaurant est décoré et de nouvelles recettes sont servies. Pour l'année 2019-2020, c'est l'Asie qui est à l'honneur



Grâce aux talents de couturière de Myriam et Julie, le restaurant dispose d'une belle mascotte Radis la Toque.



Au restaurant, les enfants sont sensibilisés au gaspillage alimentaire ; des pesées des restes de repas sont effectuées lors des événements responsables. Les déchets organiques font l'objet d'une valorisation par la société Brangeon.

Au restaurant scolaire, « l'enfant se sert tout seul »

Beaurepaire — À l'occasion de la semaine européenne de la réduction des déchets, la société de restauration Restoria veut sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

Pourquoi ? Comment ?

Pourquoi avoir choisi Restoria ?

« Nous avons confié, il y a un an, le restaurant scolaire à la société Restoria en faisant le choix d'une cuisine sur place, explique Jean-Pierre Deniaud, maire de Beaurepaire, avec une certaine proportion de bio, l'approvisionnement auprès de producteurs locaux. » En souhaitant que la société aille plus loin dans la démarche en termes de développement durable et la sensibilisation des enfants.

En quoi consiste cette campagne ?

Pendant toute cette semaine, « nous allons, à la fin du déjeuner, récolter et peser les restes de repas laissés sur la table », précise Françoise Pasquier, chef de cuisine.

Le poids obtenu est reporté sur un tableau de suivi. Le lendemain, avec les plus grands, « je commente le résultat et l'évolution quotidienne. Avec la municipalité, nous avons choisi de reproduire cette opération une fois par trimestre », précise la chef cuisinière.

Cette opération de sensibilisation s'appuie aussi sur cinq affiches : « 1, 2 tranches... Prends juste ce dont tu

as besoin », « si tu n'es pas sûr d'aimer, prends juste une bouchée pour goûter », « finis ton assiette, n'en laisse pas une miette », rappelle Sylvia Bouras, chargée de communication de l'entreprise.

Quels en sont les avantages ?

« À ce jour les résultats sont très encourageants, puisque le reste de repas s'établit entre 8 et 10 grammes par enfant, et qu'ils se situent bien en deçà de la moyenne nationale », note Dominique Bresson, responsable engagement à la charge du respect du contrat et de l'animation des cinq personnes qui assurent la prestation au quotidien.

Un autre avantage, celui du service à table puisque l'enfant se sert de la quantité qu'il souhaite.

En revanche, le self permet de gérer des flux au-delà de trois cents personnes et « pour réduire le gaspillage, nous proposons un nouveau concept de distribution où l'enfant où l'enfant se sert lui-même, selon ses besoins », ajoute le responsable. « Nous pouvons aussi mesurer des tendances ou les préférences selon les goûts, par exemple, les carottes râpées, en entrée ce midi, ont été



Dominique Bresson, responsable engagement, et Sylvia Bouras chargée de communication aux côtés de Françoise Pasquier, chef cuisinière, et ses collègues Myriam, Delphine, Julie et Nelly qui assurent le service, chaque midi, auprès des 250 enfants en deux services.

(CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE)

beaucoup plus appréciées que le chou rouge et blanc offert hier ! affirme Françoise Pasquier. Mais nous faisons en sorte que nos enfants découvrent de nouveaux goûts, parfois inconnus au sein de leur famille. »

En résumé, cela permet au cuisinier de pouvoir ajuster les portions et « ainsi maîtriser les dépenses », termine le maire.



Ouest France - 26 novembre 2018

Et pour finir, les spécificités de
la Cantine VRAIMENT engagée à Beaurepaire



- 1 Les repas sont VRAIMENT cuisinés sur place !
- 2 Le restaurant s'approvisionne le plus possible en circuits courts.
- 3 5 produits issus de l'Agriculture Biologique chaque semaine.
- 4 Toutes les viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.
- 5 1 menu sans viande et sans poisson par mois.
- 6 Depuis février 2019, du lait BBC de la laiterie En direct des Éleveurs des Pays de la Loire

Plus d'infos sur www.radislatoque.fr
radislatoque@restoria.fr

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

