

AU RESTAURANT SCOLAIRE DE ST LAURENT SUR SÈVRE



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, l'association Familles Rurales 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 Familles Rurales.



ASSOCIATION
DE SAINT-LAURENT-
SUR-SÈVRE



Au restaurant scolaire de St Laurent sur Sèvre, Olivier et son équipe préparent chaque jour 360 repas en privilégiant le fait maison à partir de matières premières fraîches.



SUAUDEAU Marietta,
YVON Laëtitia,
SOURISSEAU Christine,
BONNEAU Vanessa,
LECLERC Olivier,
BOBINET Nathalie,
RENOLEAU Patricia,
MASSE Claudine,
COUTANT Ludivine,
GIRARDEAU Aurélie,
LAUER Johanne,
BELLOUARD Mawudem,
ROUET Isabelle,
BELLANGER Annie,
Absentes sur la photo :
SIRE Chloé et LEBOT Marie

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

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



Certains produits sont systématiquement issus de l'agriculture biologique :
Bananes, kiwis carottes, pâtes, riz.



Quelques fournisseurs :

Ferme de la Papaudière - Les 3 Chênes (Yaourt et Fromage blanc), Le Longeron

Aria 85 (Pomme de terre et carottes bio)

EARL La Girardière - M.Hulin (Kiwi Bio) à St Amand sur Sèvre

DVP (viande de porc)

Boulangerie locale



Des recettes maison : la preuve en image avec le hachis végétarien, la tartelette choco-caramel et la tarte pommes-amande !



Préparation du hachis végétarien avec une purée maison. Olivier commence par l'épluchage des pommes de terre à l'aide de la parmentière.



Lorsque les pommes de terre sont cuites, elles sont réduites en purée dans le batteur équipé de la feuille.



Olivier fait ensuite revenir les oignons et le haché de soja et assaisonne le tout.



Le haché de soja est réparti dans les bacs gratinomes puis il est recouvert de purée.



Un petit passage au four pour un effet gratiné et il ne reste plus qu'à déguster ce plat savoureux !



Préparation de la tarte pommes-amande : Olivier rassemble les ingrédients. Il commence la préparation de l'appareil à base de poudre d'amande.



Olivier pique la pâte avec la roulette pique-pâte pour éviter les boursouflures au cours de la cuisson.



Il répartit ensuite l'appareil à la poudre d'amande sur la pâte.



Ensuite, il dispose harmonieusement les pommes préalablement épluchées.
Après cuisson, Olivier badigeonne les tartes avec un sirop pour qu'elles soient bien brillantes et appétissantes.



Préparation de la tartelette choco-caramel : pour commencer, Olivier dispose une couche de caramels sur le fond de la tartelette.



Ensuite, il verse la ganache au chocolat. Puis il prépare une petite meringue pour décorer la tartelette.

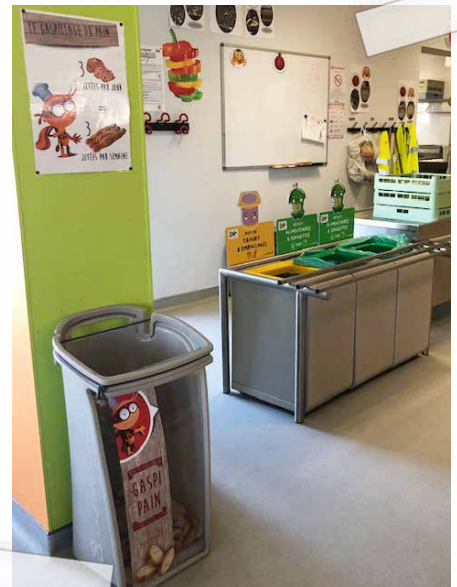


La variante servie à Pâques a eu le même succès ! Un vrai régal pour les papilles !

Tout au long de l'année, des animations sont mises en place ; le restaurant est décoré et de nouvelles recettes sont servies.



Nouveauté rentrée 2019 :
la table de tri et le gaspipain



Pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et à la valorisation des déchets, une table de tri et un gaspipain ont été installés à la rentrée. Les déchets sont ensuite valorisés par la société Brangeon. Pour accentuer cette sensibilisation, des pesées des restes de repas sont effectuées lors des événements responsables.



Et pour finir, les spécificités de
la Cantine VRAIMENT engagée à St Laurent sur Sèvre:



1 Les repas sont VRAIMENT cuisinés sur place !

2 Le restaurant s'approvisionne le plus possible en circuits courts.

3 Des ingrédients issus de l'Agriculture Biologique (pommes de terre, carottes, bananes, riz, pâtes). 46% des Fruits et légumes frais sont bio. 73 % des produits bio sont de proximité.

4 Toutes les viandes brutes de boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises et 72 % ont un approvisionnement de proximité.

5 2 menus sans viande et sans poisson par mois.

6 Depuis février 2019, du lait BBC de la laiterie En direct des Eleveurs des Pays de la Loire

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

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

