

SAINT-ANGEL (Octobre 2019)

Semaine du goût au restaurant scolaire

La semaine du goût s'est invitée à la table du restaurant scolaire. Chaque jour, des menus avec des produits originaux ont été proposés. Si on demande aux enfants ce qu'ils aiment manger, ils répondent évidemment "les frites, les pâtes, les nuggets et heu... les hamburgers". Pourtant, ils aiment beaucoup plus de choses, et il suffit de leur faire découvrir d'autres saveurs comme le fait Béatrice, la cantinière. Cette semaine, elle leur avait mijoté un petit sauté de canard au vinaigre de framboise du GAEC de la Croix Soleil, à Saint-Angel, avec ses petits navets et pommes de terre, des pâtes de l'EARL Landrieaux, à Louchy-Monfand, ou encore une soupe de butternut du maraîcher bio local "Les saveurs de mon jardin". Les enfants ont

pu goûter le pain spécial "pain Pierre" de la boulangerie "les Délices de Chamblet", le fromage le Bézenet mais aussi le fromage de chèvre de la ferme les Cabri'oles de Verneix. En plus des nouvelles saveurs, la collectivité privilégie les produits locaux. Ces produits sont cuisinés sur place, "façon maison" et mijotent le temps nécessaire pour faire un repas de qualité aux vraies saveurs. Les sauces sont proposées à part, pour simplement faire découvrir dans un premier temps. La municipalité souhaite conserver ce mode de fonctionnement qui permet de proposer aux enfants une cuisine "à l'ancienne", et qui leur offre une souplesse en pratiquant les inscriptions le matin pour le repas du midi. Le taux de fréquentation est de près de cent pour cent.



Diversité : La soupe de butternut, préparée par Béatrice, a régalé les papilles des enfants.