

SAINT-ANGEL (Octobre 2020)

Semaine du goût au restaurant scolaire

Tout au long de cette semaine, Béatrice, la cantinière, fera découvrir aux enfants de nouveaux produits. Aujourd'hui, ce sont les accras de morue de chez Maria (Restaurant le Saint-Angel) qui ont fait l'ouverture. «C'est toujours avec beaucoup d'hésitation que les enfants goûtent de nouvelles choses. Pour certains, c'est plus facile que d'autres. Il faut persister et continuer à faire d'autres choses que les pâtes, les frites, les burgers...». Après les saucisses - merguez et sa purée de pommes de terre, elle leur a fait découvrir le fromage «le Bezenet» du GAEC de Font Sainte Huile et des figues fraîches et raisin. Une belle réussite pour cette première journée.

Durant la semaine, les enfants goûteront le pain Pierre de la boulangerie «les Délices de Chamblet», des navets qui accompagneront des boulettes de veau en sauce, des pâtes de l'EARL Landriaux à Louchy Monfand cuisinées à la bolognaise, et une soupe de butternut faite maison. Le fromage de chèvre de la Fermes des Cabris'oles de Verneix sera également servi. De quoi réveiller les papilles des enfants.

A noter que la commune a fait le choix depuis déjà plusieurs années de se fournir «local» au maximum et de cuisiner tous les produits sur place, façon «maison». Le taux de fréquentation atteint souvent les 100 % et les enfants se régalaient. Aujourd'hui, les assiettes sont reparties vides, comme quoi les bons produits bien cuisinés ont toujours du succès.



Diversité : Les accras de morue, servis par Béatrice et Aurore, ont eu beaucoup de succès