

LE PETIT JOURNAL
de la commission



Janvier - Février 2024



Introduction

L'offre Inspirations

Inspirations, une restauration conçue spécifiquement pour les enfants autour de trois idées fortes: La Cuisine maison, le Partage, et le Respect de la planète.

Nos chefs élaborent sans cesse de nouvelles recettes afin de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs, ou de nouvelles façons d'apprécier un aliment connu.

Les animations représentent une façon simple et ludique pour faire passer les messages aux enfants.

Nous proposons donc diverses animations au cours de l'année :



"Les recettes Pas pareilles" :

- La découverte des saveurs autour de recettes incroyables mais vraies !



"C'est la fête !" :

- La transformation éphémère de la cantine pour fêter les événements du calendrier



« Mission Tri ! :

- La sensibilisation au tri des déchets.



"Mission anti-gaspi" :

- La sensibilisation au gaspillage alimentaire



"Les amuse-bouche" :

- Les nouveautés du chef à goûter en petites quantités

Vous trouverez dans les pages suivantes les animations proposées aux enfants au cours de ces deux mois.



Sommaire

« Les recettes pas pareilles »

- Janvier : Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille
- Février : Double céleri rémoulade (branche et rave)

« C'est la fête »

- Janvier : Galettes des Rois
- Février : Vive les crêpes
- Février : La Saint valentin

« Amuse-Bouche »

- Février : Chou romanesco



« Les recettes pas pareilles »



Pour développer les goûts des enfants, nos chefs veillent à proposer aux enfants **des menus variés**, colorés, savoureux avec des **recettes connues et des produits de saison qui ont du goût**. Ils s'assurent également de **proposer de temps en temps des nouveautés** aux enfants pour les aider à **développer leur panel de recettes fétiches**.

Avec une recette "Pas pareille" chaque mois, les enfants découvrent un même produit présenté sous deux formes différentes (par exemple en purée et en topping croquant), juste pour **se rendre compte des multiples possibilités de consommer un aliment et avoir de belles surprises gustatives**.

Janvier : Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille

C'est un dessert à base de purée de pomme fraîche et de cube de pomme agrémenté de vanille.

Les ingrédients et leurs intérêts

Pommes Granny : apport en minéraux, en fibres, vitamines C et polyphénols.

Compote de pomme : apport en fibres, minéraux et glucides.

Vanille : Pour apporter de la saveur.



Le saviez-vous ? Ce dessert est un grand classique apprécié de tous

Février : Double céleri rémoulade (branche et rave)

C'est une entrée composé de céleri branche et rave ainsi que de mayonnaise.

Les ingrédients et leurs intérêts

Céleri rave: Apport en fibres, vitamines et minéraux.

Céleri branche : Apport en fibre, Bêta-carotène, vitamines et minéraux.

Mayonnaise : Apport en matière grasse en juste quantité.

Persil : Apport en saveur, en vitamines et antioxydants.

Jus de citron : Apport en vitamines et en antioxydantes.

Grace à son acidités le jus de citrons permet de relevés les plats.

Le saviez-vous ? Cette recettes ludique permet de faire consommer des légumes à nos jeunes convives.





« C'est la fête ! »



Nous célébrons les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine. Les équipes de restauration ne sont pas oubliées et revêtent un accessoire dans le thème.

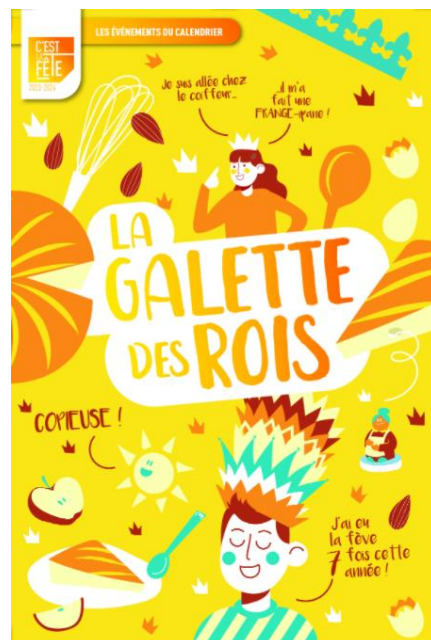
Au mois de janvier nous fêtons la galette des rois et au mois de février nous fêtons la chandeleur.

Janvier : Galettes des Rois

La première fête de cette année 2024 est haute en couleur.

Un décor tout jaune attend les enfants dès la rentrée.. Ballons, mobiles et affiches envahissent la cantine !

Arriverez-vous à prendre la place sur le trône ?

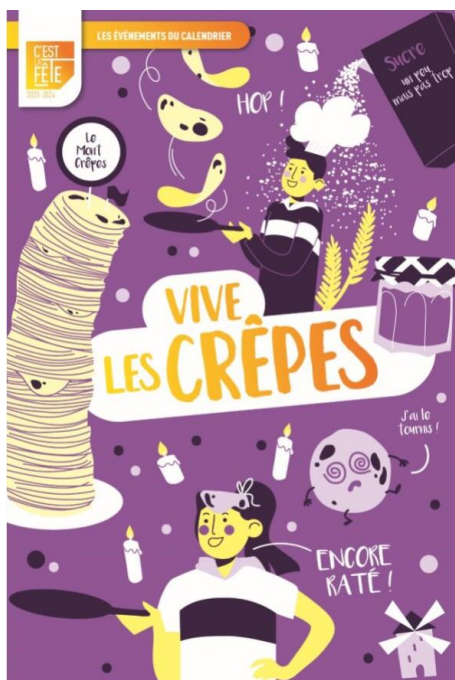


Février : Vive les crêpes

Les traditions se fêtent à la cantine !

C'est avec un décor tout en couleur que la fête des crêpes est célébrée.

Pour le dessert une crêpe bien évidemment est servie sucré, à la confiture de fraises ou pour les plus gourmands avec de la pâte à tartiner.





« C'est la fête ! »



Nous célébrons les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine. Les équipes de restauration ne sont pas oubliées et revêtent un accessoire dans le thème.

Au mois de février, l'amour est mis à l'honneur avec la journée sur le thème de la St valentin.

Février : La Saint valentin

Au menu :



Chou rouges Bio

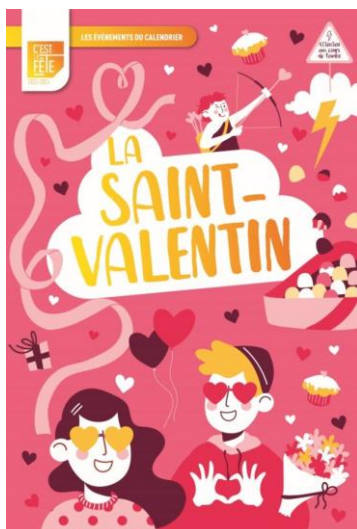
Poulet LBR roti au jus



Gnocchetti de betteraves

Et ratatouille à la nicoise

Fromage Blanc Bio et coulis de Fruits rouges





« Les amuse-bouche »



C'est une façon rigolote de découvrir de nouvelles saveurs comme un grand !

Une fois par mois, un produit original est servi aux enfants, en petite quantité, dans un contenant identifiable, en plus de leur repas.

Février : Le chou romanesco

En février, nos jeunes convives auront le plaisir de découvrir le chou romanesco.

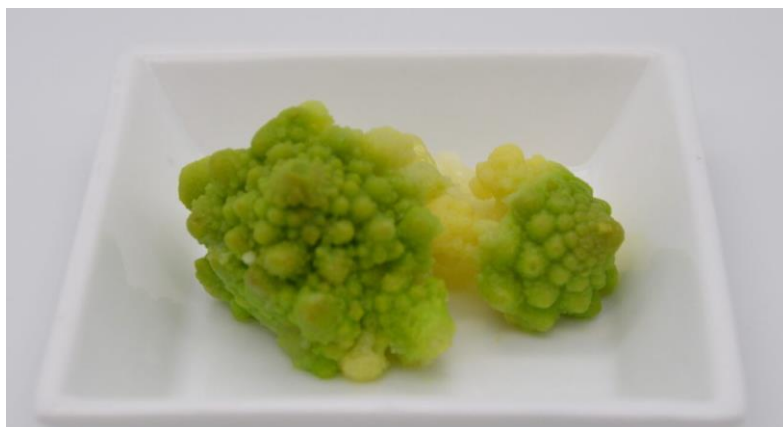
Les ingrédients et leurs intérêts

Chou romanesco : apport en fibres, en minéraux et en vitamines.

Huile d'olive : apport d'acides gras essentiels oméga 9.



***A noter** : Le chou romanesco est une variété de chou-fleur originaire d'Italie et plus précisément de Rome. Il est aussi appelé "brocoli à pomme".*



“ LA PASSION
DANS TOUTES,
NOS RECETTES ”