

Cazaubon : La restauration scolaire tout un art



Cazaubon : La restauration scolaire tout un art

Jeudi après-midi, au château de Moutiques, aux cuisines de la cantine municipale, Jean-Michel Gilles, le responsable de la restauration et cuisinier, a fait le bilan de la rentrée et présenté les nouvelles améliorations apportées au niveau de la restauration.

Éducation et sensibilisation des enfants

À la cantine du primaire et de la maternelle, l'éducation et la sensibilisation des enfants à la nutrition continue de se développer et les enfants s'intéressent aux plats qui leur sont servis, et ils posent régulièrement de nombreuses questions au cuisinier, sur les produits qui composent les plats et sur leurs différentes saveurs.

Les produits et les menus

Jean-Michel Gilles a précisé : « L'évolution des menus se poursuit et nous allons dans le bon sens dans l'intérêt des enfants en privilégiant le Fait maison. Deux fois par semaine, le matin, nous sommes livrés de la pêche de la nuit et le poisson frais, toujours de qualité provient d'une pêche raisonnée et responsable. Le poisson est cuisiné et il est servi le jour-même à midi. Les enfants découvrent et savourent des filets de cabillauds, merlans... On est avant tout dans l'éducatif, le mariage des goûts, et plus dans la restauration gastronomique que dans de la restauration de collectivité. »

En effet, il suffit de voir la variété des menus qui sont toujours élaborés en tenant compte des besoins nutritionnels des enfants, pour se rendre compte de cette restauration gastronomique. Les exemples sont parlants. Jeudi 8 décembre, les enfants pourront savourer des betteraves râpées au cumin, parmentier de canard et dinde, brassée au crumble d'Oréo. Mardi 13 décembre, salade de pois chiche, dos de poisson rôti Armoricaïne, brocolis bio, crème aux œufs. Jeudi 15, salade de museau de bœuf lyonnaise, moussaka aux légumes frais, yaourt aux fruits des bois, et vendredi 16 avec le Père Noël est Gascon, ils dégusteront un velouté de potimarron aux brisures de gésiers, un pot au feu de canard, des petits légumes et bleue d'antan, complétés par un tiramisu maison.

Ils ont même découvert au mois de novembre, la blanquette de veau à l'ancienne, le sauté de bœuf bourguignon aux champignons des bois et marrons, le dos de lieu rôti au fenouil frais...

Le circuit court

: « Avec notre restauration scolaire nous sommes conformes au Programme national nutrition santé 4 (PNNS). » Le circuit court continue de se développer et les enfants bénéficient de yaourts fruités, provenant de la ferme de Bernadotte à Parleboscq : « Ils apprécient beaucoup les saveurs de ces yaourts, des goûts qu'ils ne connaissaient pas et que leurs parents souvent ne connaissent plus. Ils ont évidemment exprimé un intérêt sur l'origine de ces yaourts réalisés proche de chez eux. » Quant aux légumes, ils sont toujours achetés au marché de Cazaubon, complétés par des produits bio, et les viandes sont toutes labellisées origine France ou origine UE.

Évidemment, pour développer le circuit court de qualité, Jean-Michel Gilles reste ouvert à toutes les propositions des fournisseurs locaux, à condition qu'ils travaillent dans un cadre sanitaire conforme à la réglementation.