

PETIT TOUR EN CUISINE



L'équipe du restaurant municipal met tout en œuvre afin que les enfants puissent connaître le véritable goût des aliments.

Comment fait-on pour permettre aux enfants de connaître le goût des fruits ?

Les fruits : leur provenance ?

La saisonnalité est elle prise en compte ?

D'où viennent les fruits donnés aux enfants et pourquoi est-il mentionné sur les menus proposés : fruit de saison.

Tout simplement parce que nous privilégions notre approvisionnement en circuit court. La réalisation de notre carte de menus sur 21 jours, ne nous permet pas de connaître à l'avance les prix pratiqués au regard des quantités de fruits pouvant être disponibles sur le marché.

Exemple :

-**Les fraises**  que vos enfants ont pu déguster ce mois-ci venaient de Carpentras. Elles peuvent aussi provenir de Caderousse et des alentours, elles ne sont jamais importées, nous préférons donner la qualité et non la quantité. En effet, il est important pour les enfants de manger des fraises ayant du goût plutôt qu'une fraise insipide.

-**Les clémentines** proviennent généralement de Corse,

-**Les nectarines** de la Drôme, où l'on trouve beaucoup d'arbres fruitiers,

-**Les poires** sont aussi récoltées aux alentours de Piolenc, tout comme **les pommes, les prunes, les abricots, le raisin, les melons** qui vont bientôt être mis à l'honneur. Nous avons la chance d'avoir plusieurs producteurs sur le village : Earl les Cargaules, M. Maurice Bastet, M. Denis Bérard.



Les entrées : en Circuit court ?

Nos salades vertes sont-elles aussi produites aux environs de Piolenc ou à Piolenc ?

Oui, tout comme les carottes que nous râpons, les tomates et les pommes de terre que l'on trouve en salade, les radis, les choux blancs, les potirons, etc.

Actuellement, nos fruits et légumes sont principalement achetés sur Piolenc, auprès de M. Goudet, Earl La Corsine, M. Denis Bérard.

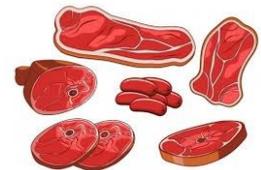


La viande : fraîche ? Surgelée ?

Le restaurant scolaire utilise de la viande surgelée, à savoir : les brochettes, paupiette, boulettes d'agneau, escalope de poulet.

Le reste est livré par la Société Ales Viandes en produit frais : le rôti et escalopes de porc, le bourguignon, le sauté de veau, le poulet, le jambon à braiser, le sauté de dinde, le gardianne de taureau, etc.

La viande bovine est généralement d'origine française.



Le Fromage : A tartiner ?

Nous essayons aussi de faire connaître plusieurs variétés de fromage aux enfants, vache, chèvre et brebis, afin de les initier à des goûts très différents.



Tout comme, nous demandons à chacun de goûter le plat qui lui est proposé, bien que cela ne soit pas facile car souvent nous sommes confrontés au refus.

L'équipe persiste dans cette voie, un repas complet permet une alimentation équilibrée.

L'équipe de restauration municipale vous dit à très bientôt et vous propose de prendre connaissance de la fiche des fruits et légumes de saison.