



Le p'tit journal

de la restauration scolaire

N°20
Février
2023

L'édito

Nouvelle année, nouvelles résolutions !

En ce début d'année, il était important de rappeler les **formules de politesse** aux enfants afin de (re)partir sur de bonnes bases : bonjour, merci, s'il vous plaît, au revoir...

Côté papilles, l'Épiphanie et la Chandeleur ont été célébrées avec les traditionnelles galettes des rois et crêpes. Les enfants ont aussi eu la chance de découvrir une nouvelle recette à base de cacahuètes.

Enfin, dans la continuité de la sensibilisation à la biodiversité, Maxim a présenté le Rapace nocturne en janvier et le Papillon citron en février.

La team du Restaurant Scolaire 😊

L'actu du service

Les « mots magiques »

L'équipe du restaurant scolaire et les enfants, petits et grands, ont échangé sur le temps du repas au sujet des formules de politesse.

En complément, des affiches avec les « mots magiques » ont été installées au restaurant scolaire pour rappeler à tous combien la politesse est importante.



Miam'



La cacahuète et la tartiflette en fête !

Benjamin et Laurent, nos cuisiniers, ont concocté une **sauce à base de cacahuètes** pour mettre en valeur la viande de bœuf bio de M. Jean-Pierre Bousseau, éleveur à La Grassetière. Cette **nouvelle recette** a sublimé le morceau de bœuf et a été très appréciée par la majorité des enfants.

Oh ! N'oublions pas la tartiflette qui a aussi été beaucoup aimée.



Benjamin en cuisine

L'ambiance

Des crêpes...et des galettes



👍 **Jeudi 2 février : la Chandeleur**

Pour fêter la Chandeleur, les enfants ont mangé des **crêpes** accompagnées d'une compote. À la fin du repas et sur le temps de récréation, les agents leur ont lu des **comptines** (pour les maternels) et des **charades** (pour les primaires).

👍 **Vendredi 6 janvier : l'Épiphanie**

30 galettes faites maison ont été savourées par les enfants à l'occasion de l'Épiphanie. Cette année encore, reines et rois ont été couronnés !



Une partie des reines et des rois de l'année !

Clic clic !

Retour en images



La Chandeleur

Caroline
Prend la farine,
Aline
Verse la farine,
Hervé
Ajoute le lait,
Mathieu
Casse les œufs,
Michel
Poudre de sel,
Roland
Remue longtemps,
Voilà, Juliette,
La pâte est prête !



À la découverte du Papillon citron



La tartiflette



Recette

Boeuf à la cacahuète

6 personnes - Temps de cuisson : 3 heures

Ingrédients :

- 900 gr de collier de bœuf
 - 250 gr de carottes
 - 200 gr d'oignons
 - 4 gousses d'ail
 - Thym
 - Laurier
- Pour la sauce :
- 100 gr de cacahuètes nature
 - 25 cl de vin rouge
 - 50 gr de chocolat noir
 - 5 cl d'huile d'olive
 - Sel et poivre

Préparation :

- 1/ Vérifier et parer la viande.
- 2/ Préparer les légumes : éplucher et laver les carottes, les oignons et l'ail. Emincer séparément chaque ingrédient.
- 3/ Dans une grande sauteuse, faire colorer à feu vif avec l'huile d'olive les pièces de bœuf, saler et poivrer.
- 4/ Ajouter l'oignon et le thym. Après caramélisation y verser le vin rouge. Laisser évaporer le liquide et ajouter un litre d'eau, l'ail, le thym et le laurier. Mettre à couvert pour mettre à ébullition.
- 5/ Faire torréfier les cacahuètes : soit au four pendant 15 mn à 180 degrés, soit à la poêle sans matière grasse jusqu'à coloration. Laisser refroidir puis mixer les 3/4 (75 g) et concasser 1/4 (25 gr).
- 6/ A mi-cuisson (1 h 30), ajouter les carottes et les cacahuètes mixées puis laisser mijoter pendant 1 h 30 en mélangeant de temps en temps.
- 7/ Vérifier la cuisson de la viande et rectifier l'assaisonnement. Pour lier le jus de cuisson, ajouter le chocolat noir.
- 8/ Servir la viande et ajouter les cacahuètes concassées.
- 9/ Accompagner avec un riz pilaf .

Bon appétit!