



Le p'tit journal

N°24
Décembre
2023

de la restauration scolaire



Miam'

Noël s'invite à table !



Au restaurant scolaire, le **traditionnel repas de Noël** a régalé les papilles des petits Boussirons :

- *** Mousse de canard, chutney et toast ***
- *** Poulet aux morilles et pommes de terre rôties ***
- *** Trio de chocolat et clémentine ***

À l'occasion de Noël, Benjamin et Marina vous proposent une petite idée de recette à réaliser avec vos enfants : un « sapin » brownie !

Les ingrédients (pour 8 personnes) :

- 200 gr de chocolat
- 125 gr de noix concassées (facultatif)
- 150 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 50 gr de farine
- 4 œufs

L'édito

Joyeuses Fêtes !

En cette fin d'année 2023, les élus et les agents en charge de la restauration scolaire vous souhaitent de passer de **très belles fêtes de fin d'année**.

Ce dernier trimestre, les enfants ont été sensibilisés au **gaspillage alimentaire** lors de la semaine de la pesée.

Pour clôturer l'année, le **Père Noël** s'est invité au restaurant scolaire le jour du traditionnel repas de Noël, pour le plaisir des petits et des grands.

La team du Restaurant Scolaire 🤗

La recette :

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Ajouter le beurre. Batre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine puis le chocolat. Verser le tout dans un moule et enfourner à 175° pendant 25 min.

Découper le brownie en triangle. Placer un biscuit (type « Finger ») à la base de chaque triangle pour faire le tronc. Pour dessiner les guirlandes, faire fondre du chocolat noir puis le laisser couler à l'aide d'une cuillère.

Enfin, saupoudrer le brownie de billes en sucre vertes (ou autres délices sucrés).

👍 Bonne dégustation !



L'actu du service

Le gaspillage, ça pèse lourd !

Un petit rappel de ce qu'est « **la semaine de la pesée** » qui s'est déroulé du 20 au 24 novembre :

Le principe : à la fin de chaque repas durant 5 jours, les déchets des repas servis aux enfants et aux adultes sont différenciés et pesés.

L'objectif :

➤ Analyser et adapter les rations suivant le goût et les âges des convives.

➤ Limiter « le gaspillage alimentaire », c'est aussi diminuer les coûts des matières premières et opter pour des produits de meilleures qualités à budget équivalent.

En conclusion :

Les résultats de cette semaine montrent que ce sont **certaines légumes** (potage de poireaux, choux fleurs) qui sont jetés en quantité les plus importantes. En hiver, **les enfants boivent moins** donc les pichets d'eau seront moins remplis (à moitié).

Lundi 20/11
Macédoine surimi **4,8 kg**
Escalope de dinde à la moutarde **1,24 kg**
Couscous **1,69 kg**
Kiwi **0,2 kg**
Pain **0,17 kg**
8,1 kg 245 repas

Mardi 21/11
Concombre crème **1 kg**
Tartiflette oignons et reblochon **3,6 kg**
Salade verte **0 kg**
Entremet chocolat **2,15 kg**
Pain **0,17 kg**
6,92 kg 243 repas

Mercredi 22/11
Salade blé/gésiters **0,375 kg**
Steak haché **0,15 kg**
Petits pois **0,80 kg**
Camembert **0 kg**
Brownie **0,17 kg**
Pain **0,15 kg**
1,645 kg 69 repas

Jeudi 23/11
Betteraves cuites et cantal **2,68 kg**
Fricassée de porc **2,38 kg**
Penne **2,32 kg**
Liégeois vanille **1,1 kg**
Pain **0,14 kg**
8,62 kg 243 repas

Vendredi 24/11
Velouté pommes de terre et poireaux **6 kg**
Poisson sauce aneth **0,95 kg**
Chou-fleur **4,3 kg**
Emmental **0,03 kg**
Salade de fruits **2 kg**
Pain **0,1 kg**
13,38 kg 251 repas

TOTAL SEMAINE
Repas = **1051**
Déchets = **38,665 kg**
Eau = **63 L**
Pain = **0,73 kg**

L'ambiance

Christmas time !



Dans l'esprit de Noël, nous avons proposé aux enfants de se revêtir aux **couleurs de Noël** pour le dernier jour. Des jeux ont été réalisés à chaque table (adaptés aux âges) et toute la semaine, ils ont tiré au sort des devinettes ou des charades sur le thème de Noël. Nous avons également apprécié les **chants** de la chorale de l'école du Petit Prince.



La chorale, école Le Petit Prince



Le Père Noël en visite



Des jeux pour sensibiliser au gaspillage

Clic clic !

[Retour en images](#)