



Le p'tit journal

de la restauration scolaire

N°29
Décembre
2024

L'édito

Cap sur 2025 !

Pour marquer la fin d'année, le **Père Noël** a fait une apparition au restaurant scolaire pour le plus grand plaisir des enfants.

Maintenant, place à 2025 !

En début d'année, nous accueillerons **Louise, coordinatrice Enfance-Jeunesse**. Au restaurant scolaire, elle s'occupera notamment de la mise en place des salles, du relationnel avec les parents, de la gestion du permis à point et du personnel ainsi que de la coordination avec l'ensemble des professionnels de l'enfance. Nous lui souhaitons la bienvenue !



Ce journal est aussi l'occasion de vous souhaiter à tous de **joyeuses fêtes de fin d'année** de la part de l'équipe du restaurant scolaire et des élus de la commission « Affaires scolaires, Enfance et Jeunesse ».

La team du Restaurant Scolaire 😊

L'actu du service

Le « petit festin » de Noël

Le 20 décembre, quelle joie pour les enfants de découvrir la salle de restauration avec des tables joliment décorées pour Noël. L'équipe en cuisine avait mijoté pour l'occasion un « petit festin ».

Et quelle surprise quant à la fin du repas, le Père Noël est apparu pour distribuer des chocolats aux petits et aux grands.



Menu de Noël

* Terrine de crevettes et Saint-Jacques *

* Sauté de poulet, sauce aux cèpes *
* Pommes Duchesses *

* Clémentine et donuts chocolat *

Accompagné d'un verre de jus de pomme



Merci à tous ceux qui ont participé à l'organisation de ce bon moment. Le regard émerveillé des enfants était la plus belle des récompenses.

Tiramisu de Noël à la clémentine

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 6 petites clémentines bio
- 1 pain d'épices
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème entière 35%
- 2 œufs frais (jaunes et blancs séparés)
- Sucre glace
- 1 pincée de cannelle
- Copeaux de chocolat

Temps total : 45 min

Préparation : 35 min

Repos : 4 h (idéalement à faire la veille)

Cuisson : 10 min

1 Préparer la crème au mascarpone : séparez les blancs d'œuf des jaunes, montez les blancs en neige ferme, 1 cuillère à soupe de sucre glace et battez encore 2 min.

2 Fouettez les jaunes avec 4 cuillères à soupe de sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Battez la crème en chantilly.

4 À l'aide d'une spatule plate, incorporez le mascarpone et le jus d'une clémentine au mélange jaunes d'œuf/sucre glace. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

5 Incorporez délicatement les blancs en neige, puis la crème chantilly.

6 Réservez au frais.

7 Préparez le sirop : dans une casserole, versez le jus de 6 clémentines pressées et 6 cuillères à soupe de sucre glace.

8 Portez à ébullition et réduisez le tout pendant environ 10 min à feu moyen.

9 Retirez du feu et laissez refroidir.

10 Préparez les quartiers de clémentines pour la décoration.

11 Pelez 3-4 clémentines et enlevez du mieux possible les filaments.

12 Coupez chaque quartier en 2 afin d'obtenir de fins quartiers.

13 Montage du tiramisu : trempez le pain d'épices (env. 1 cm d'épaisseur, couper en 2 si nécessaire) dans le sirop refroidi et tapissez le fond d'un plat ou de verrines.

14 Disposez les suprêmes de clémentines.

15 Ajoutez une couche de crème au mascarpone.

16 Pour terminer, ajouter quelques quartiers de clémentines pour décorer et parsemez de miettes de pain d'épices et d'un petit peu de cannelle.

17 Filmez et réservez au frais pendant minimum 4 h.

18 Dégustez frais et bon appétit !



Clic clic !

Retour en images



Décoration de Noël



L'arrivée du Père Noël



Table de fête