



Le p'tit journal

de la restauration scolaire

N°35
Février
2026

L'édito

Retour sur les mois de janvier et février

En ce début d'année, **les actions au restaurant scolaire pour renforcer les liens intergénérationnels se sont concrétisées :**

Les enfants ont remis aux résidents de l'EHPAD La Joncière des cartes de vœux et des cartes d'anniversaire réalisées sur le temps du midi. **Les résidents ont été ravis de ces attentions.**



Côté animation, une petite compétition de dessin de chat, style « Kawaii », a été improvisée un midi entre les enfants de CM1/CM2 et Roxane, notre coordinatrice enfance/jeunesse (qui s'est évidemment proclamée gagnante !).

Côté papilles, l'Épiphanie et la Chandeleur ont été célébrées avec la traditionnelle galette des rois et les fameuses crêpes.

Merci aux boulangers pour la galette et aux cuisiniers pour les crêpes ! **Les enfants se sont régalés.**

La team du Restaurant Scolaire 😊

L'ambiance

Au ~~bat~~ repas masqué ohé, ohé...

Comme d'habitude, des animations ludiques ont été organisées par les agents pour égayer le temps de pause méridien :

Pour célébrer **Mardi gras** (avec un peu d'avance), les enfants ont participé à un « **repas masqué** » le vendredi 13 février, en revêtant le masque qu'ils avaient confectionné. Les cuisiniers ont eux aussi joué le jeu en préparant des sablés masqués !

À la fin des repas, les enfants de CE2 et CM ont répondu à des **questions amusantes** du style « Les incollables » :

Quelles sont les 3 lettres de l'alphabet qui ne supportent pas d'être dérangées ?

Corrige la phrase « Le grain attend sur le quai avant le guépard »...

Réponses :

Le train attend sur le quai avant le départ
P-O-D



C'EST QUOI LE KAWAII ?



Ce terme japonais, qui signifie mignon ou adorable, est un phénomène culturel majeur, souvent associé à la pop culture japonaise.

L'actu du service

« Les indestructibles »



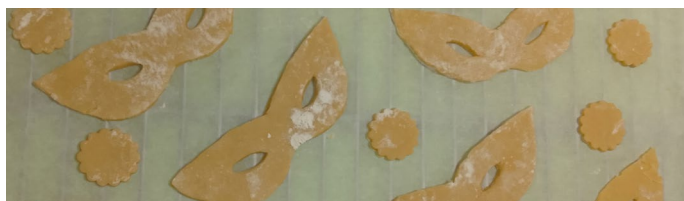
Selon certains enfants, il paraîtrait même que « l'eau avait goût de fraise » 😊!

De nouveaux verres ont été installés sur les tables où mangent les enfants de PS, MS et GS. En plus d'être beaux, ces verres aident à réduire les nuisances sonores. Ils permettent aussi aux enfants de maternelle d'être plus autonomes et d'avoir une meilleure prise en main, tout en égayant les locaux.

Miam'

Des sablés, oui mais masqués !

Recette pour 8 masques :



Pour la pâte sablée :

- 1 œuf
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- 250 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :

- 100 g de chocolat noir
- 25 g de vermicelles multicolores au chocolat

À télécharger :

- 1 gabarit de masque sur Internet (celui de votre choix !)



Élaboration :

1. Mélanger les ingrédients.
2. Étaler la pâte.
3. Couper les gabarits masques.
4. Cuire à 180°C pendant 10 minutes.
5. Une fois refroidi, décorer les masques avec du chocolat fondu et des vermicelles multicolores.

À déguster.....les yeux fermés !

Bon carnaval à tous !

Oie oie !

Quelques photos



La galette des rois



La confection des masques



Le repas masqué !

