

lettre
info
NOV.
2020



À TABLE AVEC L'ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL !

En Savoie, 15 000 élèves prennent leur déjeuner dans les 38 collèges publics. Sur une année scolaire, cela représente 140 jours de repas pour les demi-pensionnaires et 175 jours de repas pour les élèves internes.

Ce service de restauration scolaire et les personnels qui en ont la charge sont de la responsabilité du Département. Comme dans 10 autres collèges des bassins de Chambéry, Aix-les-Bains et de l'Avant-pays savoyard, votre enfant déjeune des repas préparés par l'Atelier culinaire départemental.

Cette cuisine grand format, où qualité rime avec éco-responsabilité, garantit chaque jour aux collégiens un repas

👑 SAVOUREUX 👑 SAIN 👑 SÛR 👑 RESPONSABLE 👑



LE DÉPARTEMENT

savoie.fr

LE RESTAURANT SCOLAIRE : UN LIEU ESSENTIEL POUR SE FAMILIARISER AVEC LES BONNES HABITUDES ALIMENTAIRES

Objectifs :

- Répondre aux besoins et aux goûts des adolescents
- Découvrir des produits de saison, de proximité et de qualité
- Découvrir le patrimoine alimentaire à partir des animations proposées
- Développer des modes de service qui favorisent la consommation des convives.



L'ÉQUILIBRE TOUJOURS AU MENU



Comment sont conçus les menus du restaurant scolaire ?

Le responsable de l'ACD élabore les menus par cycle de vacances à vacances et les valide avec la chargée de projet restauration-diététicienne du département.

Ces menus sont préparés avec soin pour proposer :

- des repas variés, équilibrés qui répondent aux goûts des adolescents mais aussi qui leur permettent de découvrir de nouvelles saveurs ;
- des produits locaux et bio, de saison ;
- des menus thématiques pour découvrir de nouveaux plats ou faire un voyage culinaire à travers les régions.

La commission restauration de l'Atelier culinaire :

Elle réunit les 11 adjointes gestionnaires et responsables d'office desservis par l'ACD et le service restauration. Elle permet de donner la parole à chaque collège et de réaliser un retour sur les menus cuisinés et d'échanger pour offrir des repas qualitatifs aux adolescents. Suite aux échanges, l'Atelier culinaire départemental ajuste et adapte les recettes pour satisfaire les convives.

RESTAURATION SCOLAIRE = SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GARANTIE !

L'Atelier culinaire départemental est soumis à des contrôles de respect d'hygiène tout au long des étapes : de la réception des aliments au service des repas aux convives.

Alim'confiance permet de connaître le niveau d'hygiène de l'établissement.

Cette année, l'Atelier culinaire a obtenu les résultats suivants :

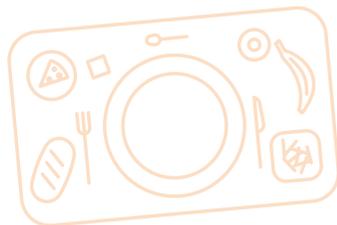


Date du contrôle : 16 janvier 2020

<https://www.alim-confiance.gouv.fr/Plus-d-infos>

Protocole sanitaire COVID-19

Depuis la rentrée de septembre, l'atelier culinaire départemental fonctionne à nouveau normalement. Dans le contexte actuel, les modes de production et de distribution ont néanmoins été adaptés dans chaque établissement afin d'intégrer les recommandations du protocole sanitaire destiné à la restauration.



DU LOCAL ET DU BIO

Les ingrédients pour la cuisine de tous les jours :

Farine BIO et locale, persil local, Batavia et feuille de Chêne locales, pulpe de tomates BIO, crème fraîche BIO, œufs BIO, lait BIO...

Quels sont les produits bio et locaux dans les menus de l'Atelier culinaire départemental ?

En 2019, dans les repas préparés par l'Atelier culinaire départemental, il y avait :

■ **18%** de produits locaux 

■ **17%** de produits bio 

La loi Egalim (*) fixe l'objectif d'atteindre 50% produits sous signe de qualité d'origine dont 20 % de bio d'ici 2022. Afin d'informer les collégiens sur la qualité des repas servis, des logos pour identifier les produits locaux et bio sont apposés sur le menu affiché dans la salle de restaurant.

(*) Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, promulguée le 30 octobre 2018.

À LA CARTE CET AUTOMNE...

Tour de France culinaire

Chaque mois, les cuisiniers de l'Atelier culinaire proposent un menu à thème. Cette année, les adjointes gestionnaires des collèges et les responsables de cuisine-satellite ont souhaité faire découvrir les plats des régions de France.

Après le Sud du mois de septembre, c'est un menu savoyard qui sera proposé ce mois d'octobre aux collégiens.

L'IDÉE RECETTE DE SAISON

Mœlleux aux Noix de Grenoble et Poires de Savoie

Proposée par Yannick Douillard,
responsable de l'Atelier culinaire départemental

Couper les poires en cubes et cuire avec un peu d'eau et de sucre

Mixer la moitié des noix en poudre pour incorporer à la préparation

Mélanger la farine avec le sucre, la levure, la poudre de noix et le sel

Ajouter le lait, l'huile et l'arôme vanille

Mélanger, ajouter les œufs et mélanger jusqu'à avoir une préparation homogène

Beurrer et fariner le moule

Verser la préparation dans le moule puis ajouter les poires cuites cubes et les noix

Cuisson : 140°C pendant 20 mn puis 180°C pendant environ 40 mn pour finaliser la cuisson



POUR 8 PERSONNES

- 300 g poires de savoie
- 60 g lait BIO
- 140 g sucre BIO
- 2 œufs BIO
- 130 g farine BIO Local
- 26 g huile de tournesol
- 1 pincée sel fin
- 4 g levure chimique
- 90 g noix de Grenoble

Gardez le contact avec votre Département
savoie.fr - Savoie Mag



Département de la Savoie

Hôtel du Département - CS31802 - 73018 Chambéry Cedex

tél. 04 79 96 73 73



LE DÉPARTEMENT