

Restaurant de Saint Morillon

Compte rendu de la commission de Restauration du 26/06/2018 à 17h30



Participants :

Mairie de Saint Morillon :

Laurence BOURGADE - Maire
Jérôme BARBESSOU - Adjoint "école"

Restaurant scolaire :

Magali DELAS - Coordinatrice enfance jeunesse
Bernadette BERNARD - ATSEM

API Restauration :

Stéphane DENIAU - Chef de secteur



Bilan de la période



Les commandes de pain ont été diminuées selon les menus : en moyenne 5 pains en moins par jour.



La prestation de restauration apporte satisfaction : qualité culinaire, quantités, variété des menus.



Les **livraisons** se sont déroulées sans incident sur cette période.



Dans l'assiette



Carottes, poisson à la tomate, croque monsieur, chipolatas, repas à thème.



Aubergines, gaspacho, nems au poulet.



Menus validés
Période juillet à octobre 2018.



Actions à mettre en place

OBSERVATIONS	ACTIONS À METTRE EN PLACE
 Gaspillage du pain : - Gaspillage alimentaire :	- Un "gaspillo-pain API" va être mis à disposition de septembre à octobre. - La pesée des déchets sera mise en place après les travaux de la cuisine (prévus en 2019).
 Décoration lors des repas à thème.	API fera un point avec la Mairie sur les animations des repas à thème.
 Repas sans porc :	Un menu de remplacement pour les enfants ne mangeant pas de porc sera mis en place à compter de septembre.
 Matériel : - Le congélateur fait toujours du givre.	La Mairie fera intervenir une société de maintenance pour vérifier le programmateur. - La Mairie achètera du petit matériel de cuisine pour la rentrée scolaire.
 Livraisons : Le fournisseur Saintfruit livre toujours en fin de matinée.	Un rappel à la société Saintfruit a été fait par API pour que les livraisons se fassent entre 8h et 11h.
 Production : Les horaires d'ouverture de la cuisine vont changer à partir de septembre (8h au lieu de 7h30).	
 Fournisseurs : La société SOVIAGO sera informée que la viande est parfois un peu grasse (un retour sera fait pour la prochaine commission).	
 Projet : Magali DELAS aimerait avoir un calendrier des saisons afin d'orienter les enfants sur l'élaboration du "MENU DES ENFANTS" et leur expliquer la saisonnalité.	



Présentation :

- Les recettes des Chroniques de juillet à octobre.
- Le calendrier des Chroniques culinaires
- Le calendrier de saison pour les enfants (voir documents joints)

i
On vous informe !

api



Événementiel

CHRONIQUES CULINAIRES

Recettes et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



En juillet août :
Cheese cake framboises au poivre blanc

En septembre :
Crème de carottes, lentilles corail au cumin



En octobre :
Tartine de butternut, houmous et chips de légumes

LES REPAS À THÈME

Repas Basque, le 25 septembre.

Menu proposé par les enfants, le 4 octobre.

Repas Rencontre du goût - Du Végé pour changer ? - le 12 octobre.

Repas Amérique, le 19 octobre.



Fêtons les
anniversaires !

Le 20 septembre

Le 16 octobre



Produits Bio

- Carottes, haricots verts, salade, céleri, tomate, courgette, concombre, betterave
- Rôti de dinde, escalope de volaille, sauté de porc, bolognaise, chipolatas
- Pâtes, riz, pommes de terre, semoule, blé
- Fruits

*Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

Merci de votre participation.

Nous nous retrouverons le
mardi 25 septembre à 17h30.

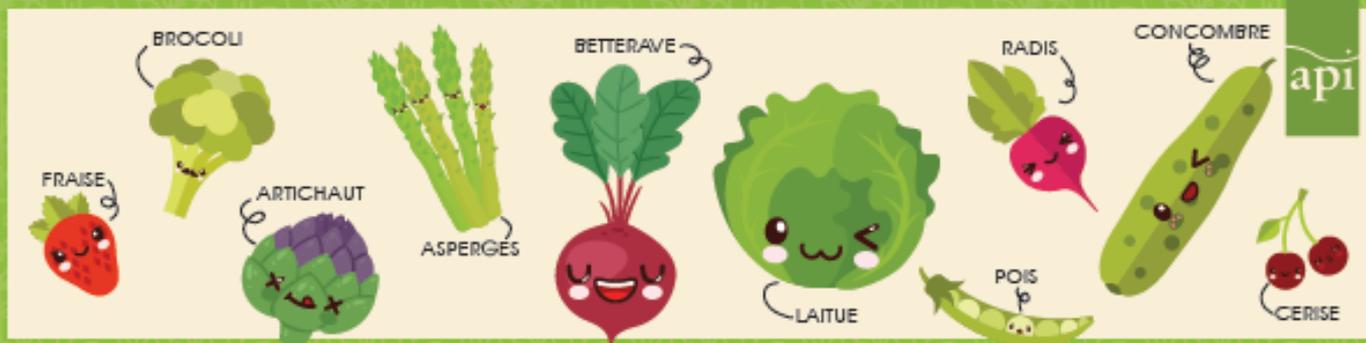


Heure de fin : 19h10

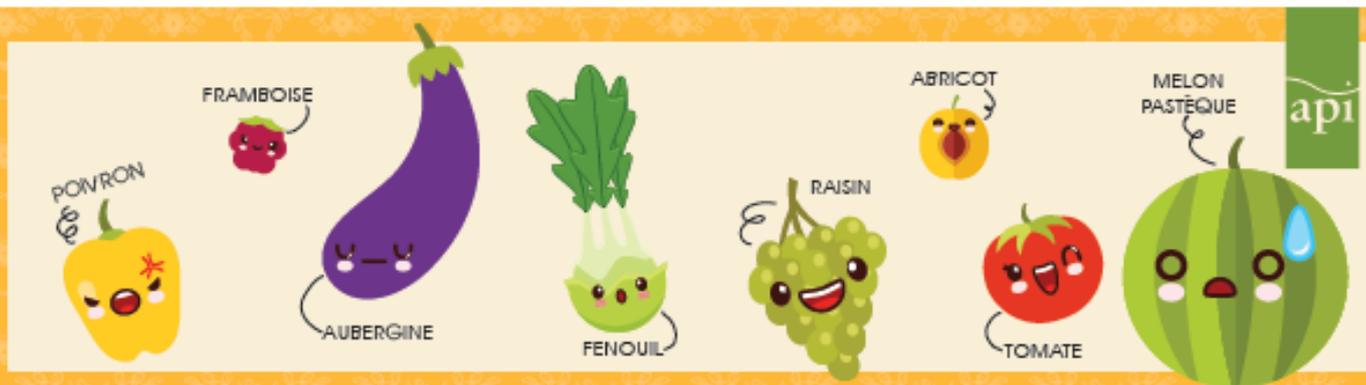
api

MON CALENDRIER DE SAISON

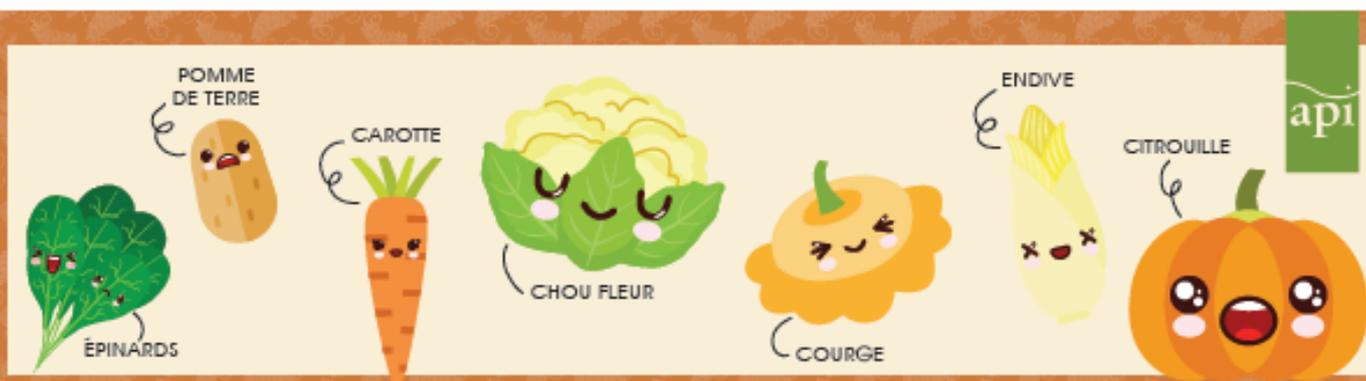
PRINTEMPS



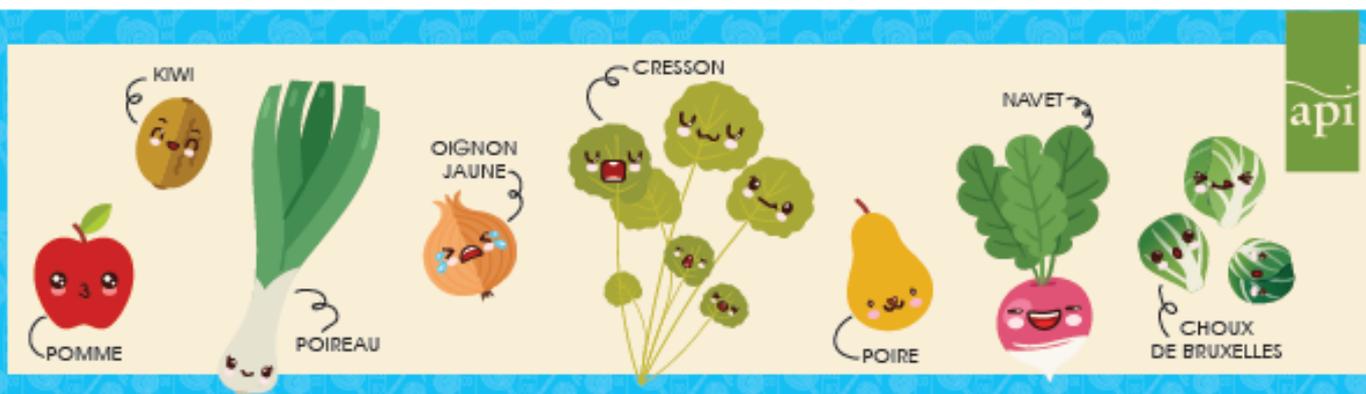
ÉTÉ



AUTOMNE



HIVER



MODE D'EMPLOI :

FAIS-TOI AIDER PAR UN ADULTE POUR :

1. COLLER LA FEUILLE SUR UN CARTON.
2. DÉCOUPER LES BANDETTES.
3. FAIRE UN TROU À L'ENDROIT PRÉVU À CET EFFET SUR CHACUNE DES BANDETTES.
4. PASSER UNE FICELLE POUR ATTACHER LES BANDETTES ENSEMBLE.



Octobre 2018



*Tartine de butternut,
houmous & chips
de légumes*

Houmous

Recette de Mathieu DEVOLDER,
chef gérant à l'EHPAD
les Portes du Martray,
région API Poitou-Charentes
Limousin

**Rencontre du Goût,
Cuisine végétarienne :**
du 08 au 14

Halloween le 31

Novembre 2018



*Verrine de
potimarron au
Carambar*

Potimarron

Recette d'Isabelle LEGRAND,
responsable de caisse
à l'INRIA,
région API Lorraine

Toussaint le 1^{er}
Armistice le 11

**Semaine européenne de
réduction des déchets :**
du 19 au 25

Décembre 2018



*Pad thaï
au tofu*

Tofu

Recette de Richard Pierre DUPLESSIX
et Ivan BODIOU, chef de cuisine
et gérant chez Bosch Drancy,
région API Île-de-France Entreprise

Dessert solidaire
(entreprise)

Hiver le 21

Noël le 25

Janvier 2019



*Cake aux zestes
d'orange &
chocolat*

Jus végétaux

Recette de Sébastien
ARCHIMBAUD, chef de cuisine
de l'institution Sainte
Thérèse Les Cordeliers,
région API Auvergne

Nouvel An le 1^{er}

Epiphanie (galette) :
Le 6

Février 2019



Pâté végétal

Patate douce

Recette de Jérôme CALAMATA,
coordinateur QSE
de l'Agence d'Auxerre,
région API Bourgogne

Chandeleur (crêpes):
Le 2

**Nouvel an chinois
(année du porc) :**
Le 5

Mars 2019



*Parmentier de millet
& son crumble*

Millet

Recette de Valérie WUILBEAUX,
chef de cuisine du
restaurant scolaire de
l'école Saint Joseph, région API
Pas-de-Calais Côte d'Opale

Mardi gras (beignets) :
Le 5

Printemps le 20

Saison des chefs :
du 18 au 24 (à confirmer)

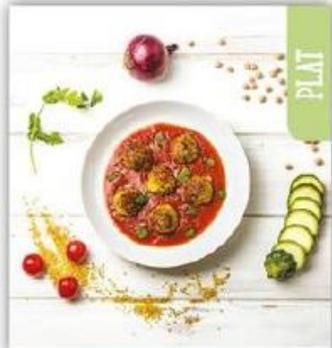
Avril 2019

Mai 2019

Juin 2019

Juillet/Août 2019

Septembre 2019



PLAT

*Boulettes de
boulgour, quinoa
& pois chiches*

Quinoa

Recette de Clément GOMEZ,
chef gérant du CUP de
Saint Cornier des Landes,
région API Basse Normandie

Vendredi Saint :
19

Pâques :
21 et 22



API
Terroir
d'Aquitaine

DESSERT

*Sablé
fraise & rhubarbe*

Graines de courge

Recette de Catherine FESTINO,
chef gérante du restaurant
scolaire de Moulin Neuf,
région API Aquitaine

Fête du travail le 1^{er}
Victoire 1945 le 8

Fête du Pain du 13 au 19

Fête des mères : le 26
Ascension le 30



Rencontres
Durables

ENTRÉE

Chili sin carne

Haricots rouges

Recette d'Orane NOGRIX,
diététicienne
technico-commerciale,
cuisine centrale de Moussy le Neuf

**Semaine Développement
durable – producteurs locaux**
: du 3 au 9

Pentecôte le 9 et 10

Journée contre la faim : le 15
Fête des pères : 16
Été le 21



PLAT

Tomatofu tandoori & lentilles corail

Lentilles corail

Recette de Grégory LEMAIRE,
chef de cuisine du lycée catholique de Pontlevoy,
région API Centre-Val de Loire

Fête nationale le 14 juillet

Assomption le 15 aout



DESSERT

L'ultra fondant

Noisettes

Recette de Marlène LOUBRY,
diététicienne nutritionniste
de l'agence de Seclin,
région API Lille Flandres
Enseignement

Automne le 23



Crème de carottes et lentilles corail au cumin

Recette
proposée par :
Sardab Najime,
chef de cuisine au collège
Le Luat à Piscop.
API Ile de France scolaire

Ingredients

Pour 4 personnes

- 300g de carottes
- 80g de lentilles corail
- 50g de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Cumin en poudre
- Cumin en graine
- Sel
- Eau
- 1 cuillère à café de miel

Progression :

1. Tremper les lentilles 1 heure avant la préparation puis rincer.
2. Laver et éplucher les carottes et pommes de terre. Les couper grossièrement.
3. Dans une poêle chaude, faire suer les carottes avec 1 cuillère d'huile, puis ajouter de l'eau à hauteur pour obtenir un bouillon de légumes.
4. Ajouter les lentilles dans le bouillon et faire cuire durant 30 min environ.
5. Saler et poivrer puis ajouter le cumin en poudre, le miel et l'huile restante.
6. Retirer l'équivalent d'un bol de bouillon avant de mixer le tout. Ajuster la consistance en ajoutant plus ou moins de bouillon.
7. Dresser en parsemant des graines de cumin.

Cumin

Originaire d'Égypte, cette plante qui fait partie de la même famille que le persil, entre dans la composition de nombreux aromates (curry, chili etc.) dont elle accentue les saveurs particulières. En effet, son goût fort, sa saveur chaude, piquante et un peu âcre, font de cette épice un classique de la cuisine exotique et orientale. Le cumin peut même être associé à d'autres produits comme le fromage (type Gouda, Edam, ou Münster) avec lequel il s'harmonise parfaitement. Depuis des siècles, cette épice est également utilisée pour améliorer la digestion et lutter contre les maux d'estomac.

Recherchez le QR code
et retrouvez
nos recettes sur le site
api.culinaire.fr



Conception Ciel-Api
api

À chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !

Tartine de butternut, houmous & chips de légumes

UNE RECETTE PROPOSÉE PAR :

Mathieu DEVOLDER, chef gérant
à l'EPAD les portes du Martray

api Poitou-Charentes Limousin

Les pois chiches sont
une bonne source de fer
et de phosphore



Envie de faire cette recette ?

Retrouvez-la sur notre site :

api-chroniquesculinaires.fr



Le houmous est une pâte crémeuse à base de purée de pois chiches et de sésame assaisonnée d'huile d'olive, d'ail écrasé, de sel et de jus de citron. L'alliance du pois chiche et du sésame en fait un condiment riche en protéines végétales, fibres et acides aminés essentiels. Cette recette d'origine libanaise accompagne à merveille toasts et crudités.

À chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !

Wow!

api