



Au restaurant scolaire de *Chanverrie*



Nous savons qu'en tant que parents, vous vous interrogez sur le fonctionnement du service de restauration qui vous est proposé pour vos enfants, sur la qualité des produits servis, sur le temps alloué au repas, etc...

A travers ce petit guide, la mairie de Chanverrie et **RESTORIA**, société de restauration régionale et familiale, souhaitent vous montrer comment sont cuisinés les repas au sein de votre restaurant scolaire.

Nous espérons que ce reportage

photo vous apportera d'ores et déjà des réponses aux différentes questions que vous pouvez vous poser. Cependant, n'hésitez surtout pas à requérir davantage d'informations auprès de la mairie de Chanverrie.



Les équipes



Equipe Mikado : Marc, Yann, Sandra et Nathalie



Equipe Domino : Christine et Elisabeth

L'approvisionnement



Tous les jours Marc reçoit de nouvelles marchandises, des produits frais (fruits, légumes, viandes, oeufs...). Toutes les viandes brutes servies au restaurant sont 100% françaises.



Le restaurant s'approvisionne le plus possible en produits locaux (Yaourts de la ferme du Terrier (85), pain des boulangers de la commune...).

Préparation de l'entrée



C'est parti pour la préparation de l'entrée : des oeufs mayonnaise jambon et cornichons. Marc fait d'abord durcir les oeufs.



Une fois cuits, les jaunes sont ensuite retirés des blancs d'oeufs durs. Le jambon et les cornichons sont ciselés.



L'équipe de cuisine mélange le tout à la mayonnaise et vient garnir les blancs d'oeufs durs. Il dresse ensuite en plat pour le service.

Préparation du plat



Du paleron de boeuf au jus vraiment cuisiné avec des matières premières fraîches.



Marc coupe oignons, carottes et poireau. Il les ajoute à la cuisson de la viande pour donner du goût avec quelques épices.



Après avoir mijoté quelques temps, le paleron de boeuf est coupé en tranche pour le service du midi.

Préparation de l'accompagnement



C'est parti pour la préparation des **Haricots verts**. Au restaurant scolaire de Chanverrie, Marc utilise en surgelé des marques connues et reconnues comme Bonduelle pour plus de qualité.



Elisabeth les passe d'abord en cuisson vapeur. Et bien sûr pour encore plus de saveur, les haricots verts sont revenus en sauteuse avec du beurre !



Elle assaisonne les haricots verts, mélange le tout et les prépare en plats pour le service.

Préparation du dessert



Marc passe maintenant à la préparation du gâteau au chocolat.



Pus rapide que son ombre, il avait déjà réalisé l'appareil du gâteau à notre arrivée. Il vaporise du spray de démoulage sur les bacs gastro et y verse ensuite la préparation.



Petit passage au four. Chaud devant ! Les gâteaux sont prêts à être dégustés.

...et dans la salle de *restaurant*



La salle de restaurant du Mikado est ensuite préparée/dressée pour accueillir au total 324 élèves (maternelles & primaires).



Les premiers enfants arrivent à 12h et se servent au self. Il y a deux services.

Livraison au *restaurant*



Le restaurant de Chanverrie s'occupe aussi de la préparation et de la livraison des repas du restaurant scolaire Domino pour 122 élèves (maternelles & primaires).

Et pour finir, les spécificités de la Cantine Vraiment Engagée à Chanverrie :



Les repas sont VRAIMENT cuisinés sur place.



Le restaurant s'approvisionne le plus possible en produits locaux.
(Lait : GAEC LE TERRIER, porc : EARL LE RANGÉARD, fruits et légumes : EARL LES GATINES...)



20% de produits (en valeur d'achat) sont issus de l'Agriculture Biologique dont toutes les pommes et les pâtes.



- Le lait « En Direct des Eleveurs » est 100% Bleu Blanc Cœur [BBC].
- La volaille vient du grand ouest.
- Les viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.
- 1 fromage par semaine est AOP.



- Respect de la saisonnalité des fruits et légumes.
- Du poisson frais 1 fois par mois (MSC ou ASC par cycle de menus)
- 1 repas sans viande ni poisson (1 fois par semaine).



Le pain local des boulangers de la commune.

Radis la Toque, se tient à votre disposition pour répondre à toutes questions
laissées en suspend : radislatoque@restoria.fr