L'assiette des Écoliers

N°2 – nov./déc. 2014

Édito

Toute l'équipe de la restauration scolaire municipale est engagée dans une démarche d'amélioration sur le temps de la pause méridienne. Ainsi dans les restaurants scolaires, les bonnes habitudes alimentaires sont abordées au travers de l'apprentissage du goût mais aussi du plaisir d'être à table.

Les préparations cuisinées recourent de plus en plus aux produits frais et nous réfléchissons également au développement de l'approvisionnement par filières courtes, respectueuses des produits et des producteurs locaux.

Cet engagement du service public est tenu au quotidien par tous les personnels concourant à l'accueil des enfants dans les restaurants scolaires. Je connais la qualité de leur travail et leur dévouement et je tiens à les en remercier !

Excellente lecture !

Véronique MARCHET
Première Adjointe au Maire
Présidente Déléguée de la Caisse des Ecoles Publiques

Actu

Les cuissons font leur show

La Cuisine Centrale de Reims vient de s'équiper de cinq nouveaux fours High Tech permettant une cuisson innovante « à basse température ». Laurent COULMY, responsable de production alimentaire, déclare : « les avantages des cuissons à basse température sont essentiellement gastronomiques et économiques. C'est une technique qui agit sur la couleur, la tendreté et le goût… de quoi plaire encore un peu plus aux enfants ! ».

La cuisson à basse température, c'est quoi ?

La technique de la cuisson à basse température consiste à cuire les viandes à une température bien inférieure à celle d'une cuisson classique mais dans un délai beaucoup plus long (environ 14 à 15 h).
Ce principe agit directement sur les principaux caractères organoleptiques des aliments.
C'est une méthode permettant de remettre au goût du jour les petits plats mijotés au coin des fourneaux de nos grand-mères.

Nouveau look pour une nouvelle vie… professionnelle

Alain et Jacques sont les responsables d'une équipe de livraison efficace et disponible. Leur tenue de travail imposée par les normes draconiennes en matière de sécurité alimentaire, ils la portent comme une seconde peau !
Arnaud, Bruno, Didier, Jean-Joseph, Victor, Valéry, Erkan et Alexandre, emploi d'avenir, en renfort depuis octobre dernier, composent cette brigade aux qualités humaines reconnues.
Ils sont le maillon indispensable entre les offices satellites et la Cuisine Centrale.
Après avoir chargé également le pain bio, ils sillonnent les rues de la Ville dès 6 heures du matin pour approvisionner les 64 restaurants scolaires. Trois camions réfrigérés sont réquisitionnés pour distribuer chaque jour les quelques 8000 repas et 2000 goûters.

Une tenue vestimentaire plus moderne pour les chauffeurs livreurs

ENFANCE ÉDUCATION

Reims.fr

Caisse des Écoles Publiques de Reims

Pour nous contacter, rien de plus simple !

Téléphone : 03 26 88 74 55 • Fax : 03 26 86 83 45
Pour signaler les absences par mail : facturationfamilles@mairie-reims.fr
Les agents de l'Espace Accueil-Familles vous reçoivent au 52 rue de Talleyrand à Reims de 8 h 45 à 16 h 30, du lundi au vendredi

Portrait

Depuis septembre 2013, Marion ESCOTTE, diététicienne nutritionniste âgée de 24 ans, accompagne au quotidien l'équipe de la cuisine centrale.

Cette professionnelle enthousiaste, veille toute l'année au bon équilibre alimentaire et au respect de la qualité des repas et des goûters servis dans les restaurants scolaires rémois.

Nous l'avons rencontrée pour mieux la connaitre.

Etre diététicienne à la cuisine centrale, cela consiste en quoi ?

« De l'élaboration des menus au repas dans l'assiette, j'ai la chance de voir tout le processus ! Avec Laurent COULMY, responsable de la production, nous recherchons la qualité, ainsi que des recettes innovantes et savoureuses… ma priorité : le plaisir des enfants avant tout !
Et puis, travailler sur le terrain avec les équipes est vraiment très motivant et enrichissant.
J'anime également des ateliers diététiques au sein des écoles qui le souhaitent. Cela me permet de sensibiliser les jeunes à l'équilibre alimentaire et répondre à leur interrogation sur la restauration scolaire».

La restauration scolaire a-t-elle un rôle à jouer dans l'apprentissage alimentaire ?

« Très certainement ! C'est pourquoi en plus du goût, nous pensons à la présentation et à la couleur des mets. La restauration scolaire doit être aujourd'hui un véritable acteur de santé publique. A la Caisse des Ecoles, les personnels de cuisine et de service sont régulièrement formés. Ainsi, nous pouvons au quotidien aider les enfants à découvrir de nouveaux aliments et leur transmettre le plaisir de bien manger ».

Menus

Une présentation plus lisible et plus pédagogique

Une des premières missions de Marion ESCOTTE a été de mettre en place une toute nouvelle présentation des menus.

En un clin d'œil, les catégories d'aliments sont facilement identifiées pour en connaître un peu plus sur l'équilibre du repas. Chaque semaine, un aliment est également mis à l'honneur dans une recette facile à réaliser par les enfants.

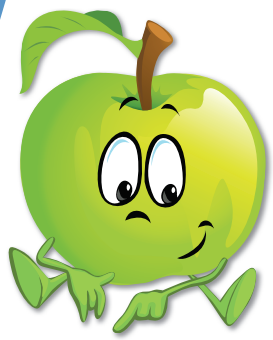
Retrouver les menus sur www.reims.fr

Zoom sur le goûter

La Ville de Reims offre un goûter, composé et livré par la Caisse des Ecoles, aux élèves lors de l'accueil périscolaire. Afin de répondre au mieux aux besoins nutritionnels des petits écoliers, il doit se composer d'au moins deux aliments parmi ces familles d'aliments :
- produits céréaliers,
- produits laitiers
- fruits

et d'une boisson.

Il est indispensable mais ne doit pas être l'équivalent d'un repas.
Le goûter représente 10% de l'apport énergétique journalier contre 25% pour le petit déjeuner. L'apport pour ces deux repas doit donc être différent.



Dans quelles familles de produits classes-tu ces 6 plats ?

	boissons	féculents	légumes et fruits	produits laitiers	protéines
exemple : saucisses lentilles		X			X
1 : soupe de poireaux					
2 : omelette aux pommes de terre					
3 : tarte au thon et à la tomate					
4 : pâtes au gruyère rapé					
5 : yaourt à la fraise					

Réponse - 1 : ■ ■ - 2 : ■ ■ - 3 : ■ ■ ■ - 4 : ■ ■ - 5 : ■

Le saviez-vous ?

Cette année, 15000 goûters de Noël seront offerts aux écoliers rémois !
Un repas festif sera servi dans les 64 restaurants scolaires…
chut… c'est une surprise.

Création IGC
Crédit photos : © Fotolia - © J. Driol/Ville de Reims
Dépôt légal : novembre 2014 - Tirage : 7 000 ex.