

LE PETIT JOURNAL *de la commission*





Introduction

L'offre Inspirations

Le programme d'animations a pour objectif de rythmer la vie des restaurants scolaires en offrant aux élèves des instants de détente et de partage.

Nos objectifs pour les enfants sont les suivants

- Créer des moments mémorables, vecteurs d'émotions, propices aux échanges et au partage entre les élèves
 - Aider les élèves à varier leur alimentation grâce à des recettes pensées par le chef pour faire plaisir et éveiller la curiosité,
 - Faire évoluer durablement les comportements des convives grâce à des sensibilisations sur les gestes durables en faveur de l'environnement et de leur propre bien être

Un programme conçu autour de 4 piliers



« LES TEMPS FORTS" »

- Des interactions ludiques entre élèves, dans une salle décorée pour l'occasion



« SENSIBILISATION »

- Chaque action de sensibilisation est marquée par des petits défis collectifs



« LES RDV CALENDAIRES" » :

- Pour ces RDV incontournables du calendrier, c'est l'assiette qui est mise à l'honneur.



« DECOUVERTE 1 NUTRITION" » :

- Ici aussi, c'est l'assiette qui est mise en avant avec des recettes qui invitent à la découverte de nouvelles saveurs

Vous trouverez dans les pages suivantes les animations proposées aux enfants au cours de ces deux mois.



Sommaire

« Découvrir »

- Septembre : Chips mais oignons confits crème fromagère a la Fourme d'Ambert noix
- Septembre : Amuse-Bouche - Crème passion

« Célébrer »

- Septembre : Repas de rentrée

« Partager »

- Octobre : Le pain
- Purée de pommes et **pain d'épices**
- **Pain bruschetta**, mayonnaise pesto rosso œuf et salade verte
- Sauté de bœuf VF sauce aux olives, liée à la **chapelure**
- **Pain polaire** et Rillettes de sardines, colin d'Alaska PMD et haricots blanc
- **Brioche perdue** myrtille
- Fish **burger** (Colin Alaska PMD pané, cheddar et sauce tartare)

Les recettes à ne pas manquer

- Smoothie abricot pomme banane
- Cake pois chiches et cacao



« Découvrir »



Pour développer les goûts des enfants, nos chefs veillent à proposer aux enfants **des menus variés, colorés, savoureux avec des recettes connues et des produits de saison qui ont du goût.** Ils s'assurent également de proposer de temps en temps des **nouveautés** aux enfants pour les **aider à développer leur panel de recettes fétiches.**

Avec les animations « Recettes Collections », nous passons à la loupe 5 recettes gourmandes et parfumées.

Septembre : **Chips de maïs, oignons confits, crème fromagère fourme Ambert et noix**

C'est une entrée végétarienne composée d'une crème fromagère que l'on déguste de façon ludique grâce à la chips de maïs

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Noix**: apport en croquant, protéines végétales et omega 3.
- **Chips** : Pour le côté ludique et croquant.
- **Confit d'oignons** : apport en antioxydant, vitamines et saveurs.
- **Crème fromagère à base de Fourme d'Ambert AOP** : Riche en onctuosité et en saveur, apport en matière grasse et protéines

Le saviez-vous ? La **fourme d'Ambert** provient tout droit de la région Auvergne. Créé dans les environs d'Ambert dans le Puy-de-Dôme, et bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), ce fromage à la pâte persillée (bleue) fait également l'objet d'une protection européenne depuis 2006.





« Découvrir »

Accompagner les enfants dans leurs découvertes alimentaires grâce à de petites bouchées à goûter et un dispositif de vote pour donner son avis.

Septembre : Amuse- Bouche - La figue demi cru

En septembre, nos jeunes pourront découvrir la crème passion.

Les ingrédients et leurs intérêts

Crème passion: Recette réalisée sur site à base de purée de fruit de la passion

Le saviez-vous ? Le fruit de la passion est issu d'une variété de passiflore qui tient son nom "Fleur de la passion" de sa fleur en forme de croix.





« Célébrer »

CÉLÉBRER

Septembre : Bienvenue à tous ! *Le menu de rentrée*

La rentrée scolaire génère souvent un peu d'appréhension de découvrir de nouveaux enseignants, de nouveaux copains, de nouvelles habitudes et parfois un nouvel environnement.

Pour apporter de la chaleur à ce moment important dans la vie des enfants, les équipes de restauration préparent un menu festif qui met en appétit et une salle de cantine décorée tout en couleurs.

PARTAGER

MENU DU JOUR

C'EST LA RENTRÉE

Jeudi 03 septembre 2026

Entrée:
XX

Plat :
XX

Produit laitier :
XX

Dessert :
XX

sOgeres

Création et conception : Agence multimédia et communication - Juin 2025 - PART.LAMA.2025



« Partager »



Octobre : Le pain

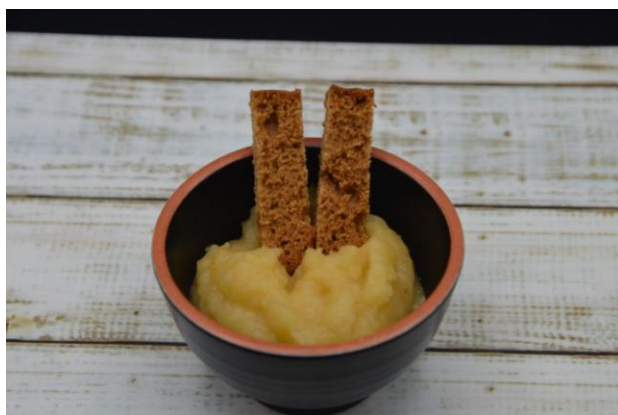
La semaine du pain vous souhaite la bienvenue ! C'est l'occasion parfaite de partir à la découverte des pains du monde entier.

Purée de pommes et pain d'épices

C'est un dessert mettant en avant le pain d'épices accompagné d'une purée de pomme cuisinée par nos chefs

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Pomme à cuisiner**: apport en fibres et vitamines.
- **Pain d'épices** : apport en gourmandise



Pain bruschetta, mayonnaise pesto rosso œuf et salade verte

C'est une entrée à base de pain bruschetta

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Pain Bruschetta**: apport en glucides complexe et gourmandise.
- **Salade composée**: apport en fibres
- **Mayonnaise pesto rosso œuf** :
 - **Ail/basilic** : apport en saveur
 - **Assaisonnement citron** : apport en vitamine
 - **Fromage italien râpé** : apport en calcium et protéines
 - **Huile d'olive/tournesol** : apport en matière grasse
 - **Mayonnaise** : apport en texture
 - **Tomate cerises / Tomate double concentré** : apport en saveur
 - **Œuf dur** : apport en protéines





« Partager »



Octobre : Le pain

Sauté de bœuf VF sauce aux olives, liée à la chapelure

C'est un plat connu des enfant revisités avec une liaison à la chapelure de pain

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Bœuf sauté** : apport en protéines
- **Sauce olive liaison à la chapelure**:
 - **Jus de veau**: apport en saveur
 - **Chapelure** : apport en texture et glucides complexes.
 - **Olive noire/Olive verte**: apport en goût.
 - **Purée de tomate**: apport en saveur.



Pain polaire et Rillettes de sardines, colin d'Alaska PMD et haricots blanc

Vinaigrette acidulée pour agrémentée une crudité

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Assaisonnement citron/ciboulette**: apport en saveur.
- **Fromage blanc**: apport calcium et texture
- **Fromage fondu** : apport en protéines et texture.
- **Colin d'Alaska/Sardine** : apport en protéines animales
- **Haricots blancs** : apport en protéines végétale





« Partager »



Octobre : Le pain

Brioche perdue, compotée myrtille et crumble

Dessert gourmand agrémenter de confiture de myrtille.

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Brioche perdue** : apport glucides complexes
- **Crumble** :
 - **Amande haché & poudre** : apport en texture
 - **Farine** : apport en glucides complexes
 - **Margarine végétale** : apport en matières grasse végétale
 - **Sucre** : apport en glucides simples
- **Compotée myrtilles** :
 - **Myrtille** : apport en anti oxydant
 - **Sucre** : apport en glucides simples
 - **Fleur d'oranger** : apport en saveur
 - **Jus citron vert** : apport en acidité



Fish burger (Colin alaska PMD pané, cheddar et sauce tartare)

Plat complet

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Cheddar** : apport en calcium.
- **Colin d'Alaska pané** : apport en protéines
- **Pain Burger** : apport en glucides complexes.
- **Sauce tartare** :
 - **Capre/ Cornichon lamelle** : apport en saveur
 - **Ciboulette/persil** : apport en anti oxydant
 - **Crème liquide** : apport en matière grasse et texture
 - **Echalote** : apport en anti oxydant
 - **Mayonnaise** : apport en matière grasse
 - **Œuf dur** : apport en protéines





Les recettes à ne pas manquer

Smoothie abricot pomme banane

C'est un dessert à base de fruit

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Compote pomme banane** : apport fibres et texture.
- **Nectar d'abricot** : apport en fibres, vitamines et minéraux.

Cake pois chiche cacao

C'est un dessert où la farine est remplacée par des pois chiche pour un apport en protéines augmentée

Les ingrédients et leurs intérêts

- **Pois chiche** : apport en protéines végétale et fibres.
- **Cacao en poudre** : apport en glucides simples et saveur.
- **Fromage blanc** : apport en calcium et texture
- **Pois chiche** : apport en protéines végétales et fibres
- **Margarine** : apport en matières grasses végétales.
- **Levure** : pour l'aspect moelleux
- **Œuf** : apport en protéines et ajoute du volume à ce dessert.
- **Sucre de canne** : pouvoir sucrant

***Le saviez-vous ?** Le pois chiche est riche en protéines végétales et en amidon (glucide complexe), en vitamines et en minéraux. Il s'agit d'un des légumes secs les plus intéressants sur le plan nutritif.*

**"LA PASSION
DANS TOUTES,
NOS RECETTES"**