

AU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINTE EMILIE !



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, l'école Sainte Emilie 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 l'école Sainte Emilie.





Au menu du jour

Radis beurre
Boeuf aux oignons
Pôelée de légumes
Riz au lait vanille
ou chocolat

Francine GOUX (Chef gérante) du restaurant et son équipe.



Tous les jours Francine reçoit de nouvelles marchandises, des produits frais (fruits, légumes, viandes, oeufs...) et les stocke dans des chambres réfrigérées.



Les viandes brutes de boeuf, de porc et de volaille servies au restaurant scolaire de Sainte Emilie sont 100% françaises.



C'est parti pour la préparation des Radis beurre !
Les radis sont d'abord équeutés puis lavés.



Sandrine s'occupe du dressage.



Elle ajoute ensuite un petit morceau de beurre demi-sel
puis les réserve au frigo.



Francine commence la cuisson du **Boeuf aux oignons** VRAIMENT cuisiné ! Elle fait revenir les oignons dans une grande sauteuse puis ajoute la viande.



Elle assaisonne puis laisse mijoter quelques temps tout en remuant.



Pendant ce temps, Céline met les pommes de terre de la Pôelée de légumes à éplucher.



Elle lave les pommes de terre. Francine les coupe ensuite en gros morceaux.



Une fois tous les légumes coupés, Francine les met à cuire dans le four vapeur.



Les légumes sont cuits, Francine mélange le tout, la pêleée est prête !



C'est parti pour la préparation des Riz au lait chocolat et vanille.
Francine fait fondre le chocolat dans une casserole...



...puis chauffe le lait dans une marmite. Elle y ajoute le riz rond.
Une fois cuit, elle verse le mélange dans la casserole de chocolat.



Elle mélange doucement le riz au lait au chocolat
et ajoute l'arôme de vanille dans la marmite.



Céline s'occupera ensuite de la mise en ramequin et de les réserver au frais en attendant le service du midi.



Les meubles de self sont garnis juste avant le service. Chaque élève a droit à une entrée, un plat, un fromage ou yaourt et un dessert.



Tous les midis le restaurant scolaire accueille 320 élèves.

Et pour finir, les spécificités de
la Cantine VRAIMENT engagée à Sainte Emilie :



- > Les repas sont VRAIMENT cuisinés sur place.
- > Toutes les pommes servies sont fournies par un producteur local. Le restaurant s'approvisionne le plus possible en circuits courts.
- > Toutes les viandes brutes de boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.
- > Respect de la saisonnalité des fruits et légumes.
- + Le pain local du boulanger de Candé.

Radis la Toque, se tient à votre disposition pour répondre à toutes questions laissées en suspens.

Plus d'infos sur www.radislatoque.fr
radislatoque@restoria.fr

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

