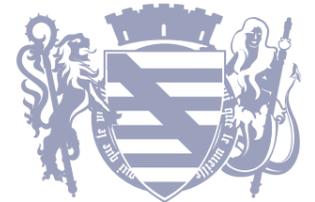




# Le journal de Pommette

N°5 • mai 2021



Ville de Parthenay

## Info du mois Le gaspillage alimentaire

### Les évaluations repas

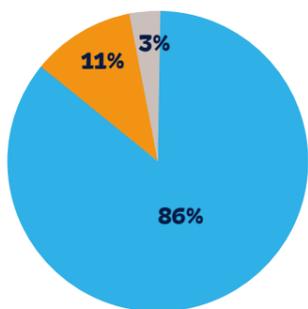
En complément des pesées ponctuelles des aliments non consommés, les agents de restauration complètent toutes les semaines des évaluations repas.

Ils doivent renseigner si les enfants ont bien mangé, moyennement mangé ou peu mangé un plat en fonction de la quantité mangée par les enfants.

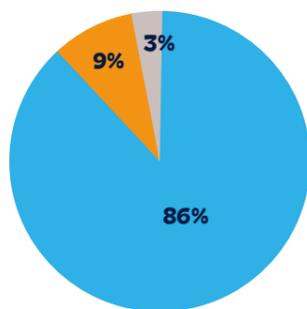
Ces évaluations repas sont rapprochées des quantités jetées pour ajuster les quantités commandées et limiter le gaspillage alimentaire.

Voici les résultats dévaluations pour le mois de mars 2021 :

#### Récapitulatif élémentaire



#### Récapitulatif maternelle



● Bien Mangé ● Moyennement mangé ● Peu mangé

## Le thème du mois

### Le Brésil

#### Jeudi 6 mai

##### Salade brésilienne

(Salade verte, ananas, avocat)

##### La Feijoada

(Cassoulet de haricots rouges accompagné de riz)

##### Fromage de chèvre

Le Brigadeiro (Douceur au chocolat)



### Le Drapeau du Brésil

Créé en 1889 et adopté officiellement en 1968. Le vert évoque l'Amazonie (forêt), le fond jaune pour les ressources du sol (or), le fond bleu du cercle, la couleur du ciel. Les étoiles représentent à la fois la constellation de la Croix du Sud et les États de la fédération.



Enfin la bannière blanche « ordem e progresso » résume la devise d'Auguste Comte, le fondateur de cette doctrine : « L'amour pour principe, l'ordre pour base et le progrès pour but ».

## Recette du chef Brigadeiros en rocher

### Ingrédients 8 personnes

- Cacao en poudre : 8 cuillères à soupe
- Lait concentré sucré : 2 boîtes de 395g
- Beurre : 50 g
- Vermicelle de chocolat : 25 gr
- Cannelle en poudre : une pointe de couteau



### Mode opératoire :

1. Dans une petite casserole, verser le lait concentré sucré, le chocolat en poudre et le beurre.
2. Cuire à feu doux en mélangeant avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le fond de casserole commence à coller. C'est un détail important : quand vous inclinez la casserole, le brigadeiro « glisse » sans coller au fond.
3. Arrêter le feu et verser le mélange dans une assiette creuse légèrement beurrée.
4. Laisser refroidir, puis mettre un peu d'huile sur vos mains et former une petite boule de brigadeiros, en prenant le mélange obtenu avec une petite cuillère. Recouvrir de vermicelles de chocolat et réserver sur une feuille de papier cuisson ou petit moule en papier.

## Le Brésil

### Carte d'identité

Continent : Amérique du Sud  
6<sup>e</sup> population mondiale avec 212 777 038 habitants  
Superficie : 8 515 759 km<sup>2</sup>  
Langue officielle : le Portugais  
Capitale : Brasilia



### Les symboles du Brésil

#### Le carnaval au Brésil une institution

En particulier celui de Rio, qui est considéré comme le plus grand spectacle au monde.

#### Au royaume du foot

Le football est le sport roi. L'Équipe du Brésil de football « la Seleção » a gagné 5 fois la Coupe du Monde, record dans l'histoire de la compétition. De ce fait, le blason de la Seleção brésilienne est orné de 5 étoiles. Les jours de match, tout est fermé.



#### Gastronomie

Les colons portugais à leur arrivée au Brésil ont influencé la cuisine en adaptant leurs propres plats à l'aide des ingrédients indigènes. Parmi les plats du Brésil, la Feijoada est une parfaite illustration de l'influence européenne, vestige de la colonisation.

La Feijoada est un plat emblématique du Brésil. Consommée dans tout le pays, par tous et sans distinction de classe sociale, la Feijoada en est même le plat national.

Le Brigadeiro est un grand classique qu'on trouve partout. Son ingrédient principal, le leite condensado (lait concentré sucré), du cacao en poudre et du beurre. C'est une truffe, roulée en boule, garnie d'une quantité généreuse de pépites de chocolat. Eduardo Gomes était un officier supérieur (avec le rang de brigadeiro, « brigadier » en français), lorsqu'il s'est présenté aux élections présidentielles. Afin de récolter des fonds, il aurait organisé des fêtes, lors desquelles des électriciens auraient eu l'idée de vendre ces confiseries, produites avec des moyens disponibles en temps de guerre (lait condensé sucré pour remplacer le lait et le sucre, par exemple). Les confiseries auraient alors reçu le nom de « brigadeiro », pour accroître la visibilité du candidat