



Le journal de Pommette

N°7 • septembre 2021



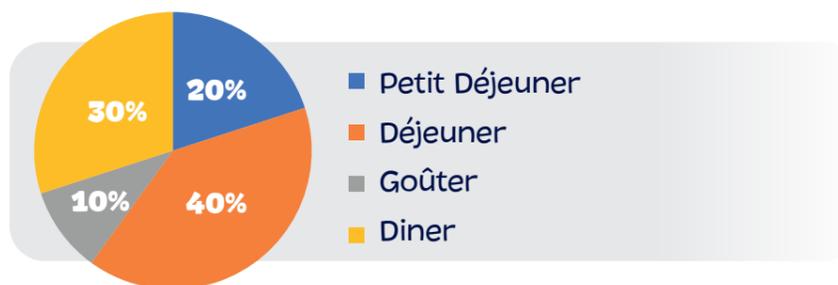
Ville de Parthenay

Info du mois

C'est reparti pour une année scolaire !

Le temps de la pause méridienne

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée



Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

La pause méridienne permet aux enfants, en plus d'avoir accès à un repas équilibré et complet, de bénéficier d'un lieu où l'apprentissage et la pédagogie ont toute leur place. Son rôle social ne doit pas être oublié.

Votre enfant va pouvoir aborder des thèmes comme :

- Le vivre ensemble,
- Le gaspillage alimentaire,
- La découverte de goût, de saveur, de connaissance sur les aliments

Environ 80% des enfants inscrits dans les écoles publiques de Parthenay fréquentent les 4 restaurants scolaires municipaux.

Le personnel met à cœur de concevoir des menus le plus sain possible en privilégiant les produits locaux bio et fait maison.

Le thème du mois

jeudi 16 septembre 2021

Menu

La Mélodie
de mets locaux

Panais rémoulade
*
Rôti de dinde aux pommes
*
Embeurré de chou
*
Yaourt brassé vanille
*
Tourteau fromager

Les produits entrant dans la composition du menu proviendront du 79 ou des départements voisins.



Recette du chef l'embeurré de chou



Ingrédients 8 personnes

- 1 kg de chou vert
- 1 Carotte
- 1 Oignon
- 70g de beurre
- Sel, poivre

Mode opératoire :

Enlevez les feuilles abîmées du chou. Coupez-le en 4. Plongez-le dans une marmite d'eau bouillante salée, additionnée d'une cuillerée de vinaigre. Laissez bouillir pendant 2 minutes et égouttez-le très soigneusement.

Une fois refroidis, débarrassez les quartiers de chou du trognon et coupez les feuilles en lamelles. Épluchez la carotte et l'oignon, émincez-les finement.

Dans une sauteuse, chauffez le beurre et faites revenir l'oignon et la carotte, mélangez bien. Dès qu'ils sont blonds, ajoutez le chou. Mélangez encore pour que tout le chou s'enrobe de beurre. Laissez cuire 10 minutes à feu moyen en remuant souvent et sans laisser prendre trop de couleur (si c'est le cas, baissez le feu).

Servez bien chaud après avoir rectifié l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Astuces : Un bon morceau de beurre salé, juste fondu dans le chou en fin de cuisson, donne un très bon goût. Et une petite tranche de lard fumé très finement hachée parfume agréablement ce chou, si on la met dans la sauteuse en même temps que l'oignon et la carotte.



L'Embeurrée de chou

Un plat ancien redécouvert par la cuisine moderne. Un plat qui réhabilite le chou aux yeux des citadins, pour qui ce légume rustique était tout juste bon à mettre dans la potée.

Pourtant cette embeurrée de chou est un accompagnement raffiné pour nombre de viandes (le porc notamment), de volailles (la pintade ou le pigeon), de charcuteries (saucisses, saucisson à cuire, cervelas lyonnais, crépinettes, boudin noir ou blanc...) et même de poissons comme la lotte ou le haddock.



A vos serviettes !

Les conditions sanitaires de l'année dernière nous ont contraint à limiter les déplacements dans la salle de restauration. Les enfants ne peuvent pas aller se laver les mains durant le repas, c'est pour cela que la collectivité vous demande d'apporter :

- Des bavoirs à élastique pour les maternelles (au nom prénom de votre enfant)
- Des serviettes de table pour les élémentaires (au nom prénom de votre enfant)

Les serviettes seront apportées le lundi matin et redonnées le vendredi pour être lavées.

Pensez à prévoir une pochette, une trousse, un petit sac pour ranger la serviette en fin de repas dans un casier dédié.

