

AU RESTAURANT SCOLAIRE DE HAUTE GOULAINNE !

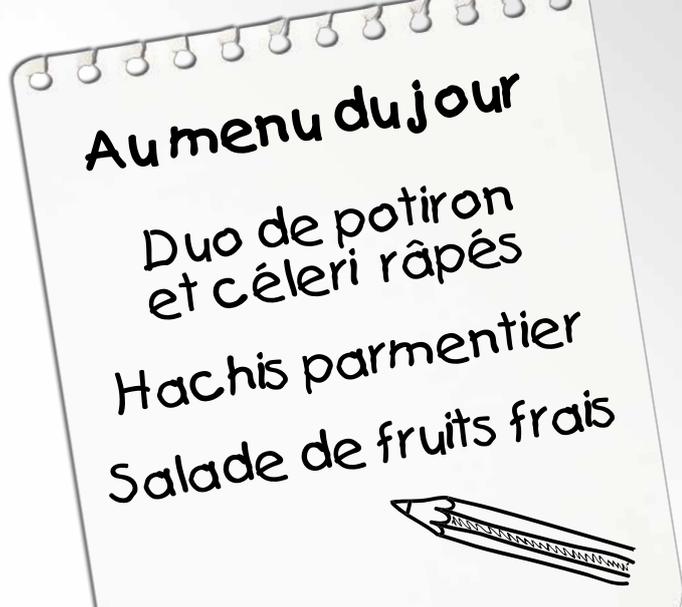


Nous savons qu'en tant que parents, vous vous interrogez sur le fonctionnement du service de restauration qui vous est proposé pour vos enfants, sur la qualité des produits servis, sur le temps alloué au repas, etc...

A travers ce petit guide, la Mairie de Haute Goulaine 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 la Mairie de Haute Goulaine.





L'équipe du restaurant se compose de Philippe JOUENNE (chef gérant), Marlène, Sandy, Marie-Claire et Sylvie.



Tous les jours Philippe 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 Haute Goulaine sont 100% françaises.



C'est parti pour la préparation de l'entrée : un duo de potiron et céleri râpés VRAIMENT cuisiné ! Sylvie épluche et coupe les légumes en gros morceaux.



Sylvie râpe ensuite les morceaux de potiron et céleri dans le coupe-légumes.



Elle prend soin de les intercaler afin que le mélange se fasse plus facilement. Elle dressera ensuite en ramequins et ajoutera la vinaigrette maison.



Un hachis parmentier cuisiné entièrement maison !
Après avoir épluché les pommes de terre, Sandy les met à laver.



De son côté, Philippe fait revenir les oignons dans la grande sauteuse. il ajoute ensuite la viande hachée et laisse mijoter tout en mélangeant.



Il s'occupe ensuite de la purée : pommes de terre, beurre, lait, eau et sel.
A l'aide d'une girafe il mixe délicatement le tout.



Le mélange se transforme petit à petit en purée !



Sylvie peut ensuite faire le dressage des plats : une couche de purée, une couche de viande puis une autre plus épaisse de purée et un peu de chapelure.



Les plats sont mis au four pendant 25 minutes et c'est prêt !



Place à la préparation de la salade de fruits frais :
ananas, kiwis, poires et clémentines.



Tous les fruits sont épluchés et coupés en gros morceaux...



... puis en petits morceaux. Ils sont ensuite mélangés dans un grand bac.
Philippe ajoute des cerises, du sirop et du jus d'orange.



La dernière étape est le dressage en ramequin.



Le restaurant scolaire accueille 480 élèves chaque midi.
Les maternelles ont un service à table.



Les primaires passent au self comme des collégiens !

Et pour finir, les spécificités de
la Cantine **VRAIMENT** engagée à Haute Goulaine:



- 1 Les repas sont **VRAIMENT** cuisinés sur place.
- 2 Le restaurant s'approvisionne le plus possible en circuits courts.
- 3 Un repas par semaine est issu de l'Agriculture Biologique.
- 4 Toutes les viandes brutes de boeuf, de porc et de volaille sont 100% françaises.
- 5 Respect de la saisonnalité des fruits et légumes.
- + Le pain local des boulangers de Haute Goulaine.

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

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

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

