

Fondue au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : 400g de chocolat noir - 30cl de crème liquide - 1 ananas frais - 1 orange non traitée - 2 pommes - 2 bananes - 6 figues fraîches ou séchées

Préparation :

• Lavez, essuyez et coupez les fruits.

• Répartissez les fruits dans les assiettes.

• Dans un bol, découpez le chocolat en morceaux.

• Portez la crème liquide à ébullition dans le poêlon à fondue, puis incorporez le chocolat

• Éteignez le feu.

• Laissez reposer 10 minutes.

• Disposez le poêlon sur le feu à fondue et mettez sur doux.

• Dégustez en plongeant les fruits dans le chocolat.

La fondue peut se faire dans une casserole

Actualités

Connaissez - vous la commission restauration ?

Objectifs

- Diffuser et échanger sur les pratiques de la restauration municipale
- Echanger sur les plats servis
- Diffuser de l'information nutritionnelle scientifiquement validée auprès de « la communauté éducative »
- Faire le lien avec les orientations prises par les deux groupes départementaux (collation et restauration scolaire) pilotés par le CODES 29
- Favoriser la mise en place d'actions d'éducation nutritionnelle
- Communiquer auprès des parents

Composition

- Élus • Parents • Personnels du service restauration
- Directeurs et directrices des écoles • Diététicienne du CODES

Fonctionnement :

- 3 groupes de travail (N°1 qualité, N°2 pause méridienne, N°3 communication) et la commission plénière :
- fixe les objectifs
 - valide les axes de travail des groupes au vu des constats
 - prend les décisions

Si notre réflexion vous intéresse, que vous souhaitez intégrer un groupe de travail, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du service restauration.

Questions - Réponses

Suite à la question de Madame C. :

voici la position de la ville de Quimper par rapport aux OGM (organisme génétiquement modifié) :

La Ville de Quimper, depuis 1999, applique le principe de précaution suivant les limites de la législation. Au niveau du cahier des charges pour l'achat des produits il est demandé aux fournisseurs de s'engager à ne fournir au service restauration que des produits garantis sans OGM, et fournir une fiche technique produit détaillée pour chaque produit livré au service.

Envoyez vos questions par mail ou par courrier - Réponse dans le prochain numéro

Direction du Développement Sportif Éducatif et Culturel - Service Restauration
22 rue Jules Verne - 29000 Quimper - tél. 02 98 98 89 20 - email. restauration@mairie-quimper.fr



L'écho des cantines

LA LETTRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Nutrition et santé

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS), lancé en 2001, a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition. Le PNNS 1 (2001-2005) a établi des repères nutritionnels de base et mobilisé les acteurs concernés (personnels de santé, de l'éducation, des collectivités territoriales des filières agroalimentaires ...). Le PNNS 2 (2006-2010) conforte les acquis du PNNS 1 et propose 4 plans d'actions : une prévention nutritionnelle, un meilleur dépistage et une meilleure prise en charge des troubles nutritionnels, mise en place de mesures concernant les populations spécifiques (enfants, ados, personnes âgées...).

Consciente du rôle important que la restauration scolaire doit jouer en tant qu'acteur de santé publique, la ville de Quimper a souhaité conforter ses engagements en signant en juillet 2006 la charte des villes actives PNNS. Au quotidien, cela signifie que la ville de Quimper s'est engagée à toujours rechercher et choisir une bonne qualité nutritionnelle des denrées servies aux enfants, former les personnels qui les accompagnent pendant le déjeuner, sensibiliser et éduquer les enfants au travers des repas à thèmes et des tables de découvertes, communiquer avec les parents.



"Semaine du goût"



VILLE DE QUIMPER

Le Dossier

À la découverte
des saveurs

Du 16 au 20 octobre 2006,
la semaine du goût a permis aux enfants de
découvrir les fruits sous toutes leurs formes !!!



Toute l'année le service restauration
organise des repas à thème et des animations
relayées dans un certain nombre d'écoles.



"Hum... c'est bon"



Dans les restaurants scolaires, tout le personnel a mis «la main à la pâte»
pour que cet événement sucré-salé soit apprécié du plus grand nombre.
Rien n'a été laissé au hasard : de la présentation colorée des menus à la
corbeille de fruits, en passant par
la décoration des salles à manger, les
déguisements, les chansons...

Tous les ingrédients ont donc été réunis
pour que cette fête des papilles
soit une réussite !



"Atelier du goût"



"Atelier du goût"

Après la Chine, le Mexique, l'Italie, la Suède..., cette dynamique festive
et gustative va se poursuivre tout au long de l'année scolaire avec la
programmation de repas à thème. Les enfants pourront découvrir
les spécialités de différentes régions de France : le Périgord, la Savoie,
le Pays Basque, la Provence et les Iles.

Ces animations peuvent être
l'occasion d'un travail pédagogique
plus approfondi dans les classes :
géographie, déguisements,
ateliers du goût
avec l'association quimpéroise
«Aux goûts du jour»...



"Menu réalisé par les enfants"

Le PNNS
conseille au moins
5 fruits et légumes
par jour (crus, cuits,
frais, surgelés
ou en conserve).



"Les fruits et légumes d'automne"



VILLE DE
QUIMPER