

# La recette

## Tarte paysanne facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 3 blancs de poireaux
- 4 tranches de jambon
- 1 boîte de champignons
- 20 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 100g de gruyère râpé



Préparation :

- Dans une poêle, faire fondre les poireaux émincés avec le jambon coupé en petits carrés et les champignons.
- Dans un bol, mélanger les oeufs avec la crème fraîche et le gruyère.
- Dans un plat à tarte, étaler la pâte, verser le contenu de la poêle puis verser la sauce par dessus.
- Faire cuire environ 30 mn à 200°C.



## Actualités

### Modalités d'inscription

La ville de Quimper propose le choix entre deux formules pour le paiement du restaurant scolaire :

- l'abonnement (imprimé à retirer auprès du directeur d'école ou à l'accueil de la mairie centre)
- le ticket (mis en vente en mairie centre ou dans les mairies annexes)

### Les tarifs

Les tarifs sont fixés par le conseil municipal : les familles quimpéroises ayant choisi la formule de l'abonnement peuvent bénéficier de tarifs réduits en fonction des ressources. La demande est à effectuer auprès du Centre Communal d'Action Sociale.

### Le paiement

Les repas seront facturés mensuellement pour les abonnements. La facture peut être réglée par chèque à l'ordre du Trésor Public, par prélèvement automatique ou par espèces à la recette municipale rue Etienne Gourmelen.

### Questions - Réponses

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



J'ai le plaisir de vous adresser ce premier numéro de la lettre de la restauration scolaire, conçue afin d'informer les parents sur le processus de fabrication et de conception des menus servis aux enfants. Cette lettre trimestrielle donne des informations sur la nutrition, l'éducation au goût et les animations organisées sur le temps du déjeuner. Dans chaque numéro, un thème particulier sera développé, ainsi qu'une recette ludique à faire en famille.

Ce document est le résultat de la réflexion entamée par la commission restauration sur la nécessité de communiquer auprès des familles, répondant ainsi à leurs attentes. La commission restauration est composée d'élus de la ville de Quimper, de parents, des personnels encadrant les enfants au quotidien, de directeurs d'écoles, de membres du comité d'éducation pour la santé (CODES), du service restauration et des responsables de secteur.

Cette commission est ouverte à tous les parents qui le souhaitent. Elle est chargée de diffuser et d'échanger sur les pratiques de la restauration municipale pour pouvoir proposer aux enfants des menus ludiques, équilibrés, et les former à une bonne éducation alimentaire.

Un espace vous est destiné dans ce document. Si vous souhaitez réagir ou poser des questions, n'hésitez pas à le faire à l'aide du coupon.

Alain Gérard

Maire de Quimper - Sénateur du Finistère



## Le Dossier

### «La préparation des repas»

## Connaissez-vous ce bâtiment ?

C'est la cuisine centrale municipale où sont confectionnés les repas des restaurants scolaires et des centres de loisirs. Elle fonctionne en liaison réfrigérée...



## Les achats

Pour fabriquer 632 620 repas en 2005 le service a acheté :

65 700	pains
64 500	biscuits rations
10 600	kg de pommes
13 160	pamplemousses
9 680	kg d'oranges
18 250	litres de lait
99 500	yaourts
76 500	desserts lactés individuels
164 536	portions de fromages

Les menus sont établis par la responsable du service restauration et le chef de cuisine, 1 mois à l'avance afin de prévoir les quantités.

Pour un service de fruits, il faut 3 500 unités environ de même calibre et de bonne maturité...

## La liaison réfrigérée

### 1-FABRICATION ET CUISSON

Les repas sont préparés en cuisine centrale, de façon traditionnelle, généralement la veille ou l'avant-veille du jour de consommation, bien qu'il soit possible de procéder à la fabrication des plats 4 jours à l'avance.



### 2-CONDITIONNEMENT ET REFROIDISSEMENT

Conditionnées en barquettes, les denrées subissent une réfrigération rapide à l'intérieur de cellules de refroidissement jusqu'à obtention d'une température de + 10° C à cœur .

### 6-DISTRIBUTION

Consommation immédiate après la remise en température



### 5-ENTREPOSAGE EN SATELLITES

Les barquettes sont entreposées, réfrigérées, toujours à + 3°C maximum.

### 4-TRANSPORT

Il s'effectue à l'aide de véhicules réfrigérés à + 3° C.



### 3-STOCKAGE EN CUISINE CENTRALE

Les barquettes étiquetées (nom du produit, date de fabrication, date limite de consommation, n° d'agrément sanitaire) sont stockées à une température comprise entre 0° et 3° C.

