À Table

> A savoir :
Vous pouvez retrouver l'ensemble des menus sur le site internet : www.grenoble.fr dans la rubrique « éducation », « restauration scolaire » puis « au menu des cantines ».

avril - mai - juin 2012 • Lettre de la Restauration Scolaire

Zoom sur un fournisseur de la Cuisine Centrale

«Provence-Dauphiné» : la préférence aux produits locaux

D'OÙ VIENNENT LES LÉGUMES SERVIS CHAQUE JOUR AU MENU ? POUR CETTE ANNÉE SCOLAIRE, C'EST L'ENTREPRISE PROVENCE-DAUPHINÉ, LOCALISÉE DANS LE GRAND BÂTIMENT DU MIN (MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL), QUI EST LE FOURNISSEUR EXCLUSIF DE LA CUISINE CENTRALE EN MATIÈRE DE LÉGUMES.

500 m : c'est la distance qui sépare le MIN, grand marché réservé aux professionnels de l'alimentaire, et la Cuisine Centrale, d'où partent chaque matin les repas pour les milliers de jeunes grenoblois inscrits au restaurant scolaire. Cette proximité entre les deux sites est gage de confiance et de qualité pour la Restauration Scolaire.

La préférence donnée aux produits locaux

«La première demande de la Cuisine Centrale c'est d'avoir des produits locaux», commente Bernard Colonel-Bertrand, co-directeur de Provence Dauphiné.
Et qui dit «produits locaux» dit… «goût» : «ces légumes, pour la plupart, issus de l'Y grenoblois, sont récoltés à maturité.»
Les producteurs locaux sont, par ailleurs, inscrits sur une «liste verte» où figurent les produits disponibles et leur saisonnalité : «pour la Cuisine Centrale, qui établit ses menus plusieurs mois à l'avance, il est important de connaître les périodes de production» note M. Colonel-Bertrand.
Autre atout de Provence-Dauphiné : une gamme très large de produits «bio», essentiellement issus de producteurs de la Vallée du Rhône.

La proximité, gage de réactivité

Et puis, cette proximité géographique entre le MIN et la Cuisine Centrale permet à Provence-Dauphiné «une bonne capacité de réaction», selon M. Colonel-Bertrand : «si un matin, ils reçoivent des produits ne correspondant pas à leurs attentes, nous pouvons remplacer les produits au plus vite, malgré le timing serré de nos livraisons journalières.»

En moyenne, Provence-Dauphiné livre 2 000 tonnes de légumes (et produits de 4e gamme*) par mois à la Cuisine Centrale. Les produits proposés s'étendent de l'Y Grenoblois, au «quart sud-est de la France» (notamment les courgettes de Provence, céleri, épinards, produits de la Drôme…).

Rédaction : Simon VEYRE

** légumes frais prêts à l'emploi conditionnés*

QUINZAINE DU COMMERCE EQUITABLE

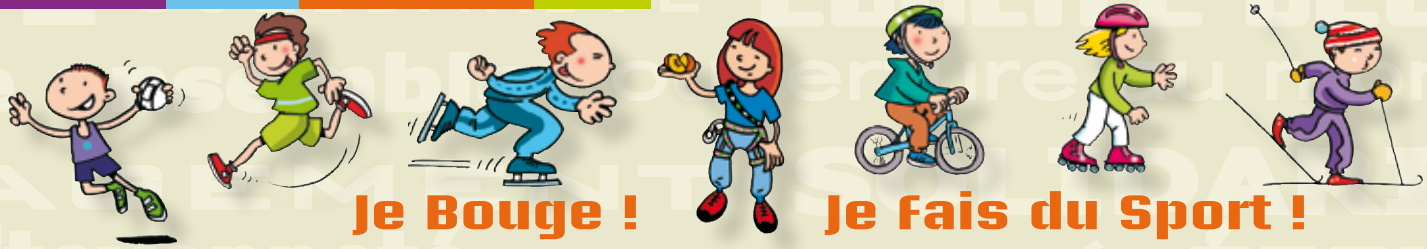
La douzième édition de la Quinzaine du Commerce Equitable aura lieu du 12 au 27 mai. La Ville prévoit la mise en place d'ateliers de sensibilisation au commerce équitable (les 21 et 25 mai), en partenariat avec l'association «Artisans du Monde». Ces ateliers s'appuieront sur la dégustation, pendant la pause méridienne, de riz thaï bio et de sucre de canne complet «Mascobado», pour une partie des enfants.

> Attention nouvelles coordonnées

Le Service Abonnements de la Restauration a intégré la PLATEFORME FAMILLES le 23/01/2012 joignable du lundi au vendredi entre 8h et 15h hors vacances scolaires au : **04 76 23 48 48**
Fax : 04 76 23 48 49 - Courriel : kiosque@grenoble.fr

le Projet Éducatif Grenoblois
Une Chance pour Chacun

Grenoble.fr



Je Bouge ! Je Fais du Sport !

J'adapte mon alimentation

Semaine du 23 au 27 avril

	Lundi	Mardi	Mercredi Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
Entrée :	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	TOMATE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE
Plat :	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES (BF) SVI : OMELETTE CARNAVAL	ŒUFS DURS FLORENTINE (ÉPINARDS HACHÉS À LA CRÈME)	ESCALOPE DE VOLAILLE CHARCUTIÈRE SVI : PAUPIETTE DE POISSON	PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON	ROTI DE PORC SAUCE CHAMPETRE SVI : TARTE AUX LÉGUMES
Garniture :	POMMES NOISETTE		RIZ AUX PETITS OIGNONS	CAROTTES PERSILLÉES «BIO»	COQUILLETTES «BIO»
Fromage :	TOMME GRISE	FONDU PRESIDENT	BUCHETTE AU LAIT DE MÉLANGE	YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT
Dessert :	KIWI	BEIGNET FRAMBOISE	COMPOTE DE POIRE	FRAISES	CREME DESSERT VANILLE
	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»

Semaine du 30 avril au 4 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
Entrée :	POMÉLO + SUCRE MAT : JUS DE PAMPLEMOUSSE		TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ROSETTE/ CORNICHON SVI : ŒUF DUR MAYONNAISE
Plat :	CUISSE DE POULET À LA DIABLE «BIO» SVI : SAUMON À LA CREME		ROTI DE VEAU A L'AIL SVI : MENU FROMAGE	QUENELLES SAUCE TOMATE (OLIVES ET CHAMPIGNONS)	FILET DE HOKI BASQUAISE
Garniture :	RIZ CREOLE		SALSIFIS AU JUS	BOUCHÉE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS «BIO»
Fromage :	PYRENEES		SAINT NECTAIRE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLANC BATTU SUCRE
Dessert :	FONDANT ABRICOT		ANANAS	COMPOTE POMME-BANANE	POIRE
	PAIN «BIO»		PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»

F R I É

Semaine du 7 au 11 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
Entrée :	RADIS/ BEURRE		SALADE DE FARFALLES (TOMATE, OLIVES, CONCOMBRE)	SALADE PANACHÉE	QUICHE AUX POIREAUX
Plat :	SAUTE D'AGNEAU PROVENÇALE SVI : GALETTE D'EPEAUTRE «BIO»		DOS DE COLIN MEUNIÈRE	BRANDADE DE POISSON	ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS SVI : MOELLEUX TOMATE-MOZZARELLA
Garniture :	PETITS POIS AU JUS «BIO»		HARICOTS PLATS A L'ITALIENNE		GRATIN DE BLETTES
Fromage :	VACHE QUI RIT		BRIE	TOMME BLANCHE «BIO»	YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS MIXÉS
Dessert :	CHOU VANILLE		PRUNE	PÊCHE AU SIROP	FRAISES
	PAIN «BIO»		PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»

F R I É

Semaine du 14 au 18 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
Entrée :	CAROTTES RÂPÉES	TABOULE	TOMATE VINAIGRETTE		BETTERAVES/ MAÏS
Plat :	SPAGHETTIS BOLOGNAISE «BIO» AU GRUYERE	POISSON PANÉ/CITRON	OMELETTE AU FROMAGE		SAUTE DE VEAU MARENGO SVI : QUICHE AUX CHAMPIGNONS
Garniture :	SVI : SPAGHETTIS «BIO» AU THON	COURGETTES PERSILLÉES	PURÉE DE BROCOLIS		GRATIN DE CELERI
Fromage :	SAMOS	FROMAGE 3 PIS / LOCAL	FROMAGE BLANC BATTU SUCRE		YAOURT AROMATISÉ
Dessert :	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE	POMME		TARTE AUX CERISES
	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»		PAIN «BIO»

F R I É

Semaine du 21 au 25 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
Entrée :	SALADE COLESLAW	SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES	CONCOMBRES BULGARE	RADIS/ BEURRE	MACÉDOINE DE LEGUMES
Plat :	CŒUR DE FILET DE MERLU AUX 4 ÉPICES	SAUTE D'AGNEAU AU CURRY SVI : MENU FROMAGE	SAUMONETTE GRENOBLOISE	LONGE DE PORC FORESTIERE SVI : MOELLEUX TOMATE-MOZZARELLA	STEAK HACHÉ AU JUS (BF) SVI : OMELETTE BASQUAISE
Garniture :	RIZ THAÏ «BIO» /COMMERCE ÉQUITABLE	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE	CHOUX-FLEURS PERSILLÉS	PUREE DE POMMES DE TERRE
Fromage :	CANTAL	MIMOLETTE	AIL ET FINES HERBES	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC BATTU SUCRE
Dessert :	COMPOTE POMME-CASSIS	NECTARINE	GATEAU DE SEMOULE	TARTE DU VERGER	FRUIT «BIO»
	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»

Semaine du 28 mai au 1er juin

	Lundi	Mardi	Mercredi Centre de loisirs	Jeudi	Vendredi
Entrée :		SALADE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC	TERRINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE VERTE	TOMATE VINAIGRETTE «BIO»
Plat :		DOS DE COLIN A L'ESTRAGON	SAUTE DE PORC DIJONNAISE SVI : TARTE AU FROMAGE	TORTILLAS (OMELETTE POMMES DE TERRE, OIGNONS)	ROTI DE VEAU AU ROMARIN SVI : FILET DE HOKI SAUCE CITRON
Garniture :		GRATIN DE BROCOLIS	LENTILLES DU TRIÈVES «BIO»		PENNE
Fromage :		GOUDA «BIO»	FRAIDOU	YAOURT NATURE SUCRE	CROC' LAIT
Dessert :		PRUNE	KIWI	ECLAIR AU CHOCOLAT	FLAN VANILLE
		PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»	PAIN «BIO»

F R I É

Mat : remplacement pour maternelles, SVI : sans viande
(BF) : Bœuf «race à viande» origine France,
Les menus sont susceptibles de changements de dernière minute

Direction de la Communication et de l'Animation - Conception W&Z - Illustrations G.Crisci- Impression sur papier sans chlore - Ne pas jeter sur la voie publique

Grenoble.fr