

Cantine scolaire : les élèves ont voté pour leurs plats préférés

ACTUALITÉ

Vendredi 20 décembre 2019

Cantine scolaire : les élèves ont voté pour leurs plats préférés

Quarante-quatre élèves de l'école élémentaire Exelmans ont joué aux grands chefs dans les cuisines de la cantine. Au menu du mercredi 18 décembre : découverte de nouvelles saveurs, dégustation et notation !



Ce mercredi midi, 44 élèves de l'école Exelmans âgés entre 6 et 10 ans ont participé à une animation culinaire inédite. **Portant fièrement une toque de cuisinier, ils ont pu juger les recettes du chef Sodexo.** Moi, je n'aime pas les légumes, sauf les frites, a confié l'une entre eux en prenant place. Une affirmation qui a été démentie par la suite !

Avant de passer à table, les enfants ont découvert un **film d'animation pour introduire de nouveaux produits dans leur alimentation. Un apprentissage des saveurs qui passe par l'veil des sens.** Une diététicienne leur a présenté les matières brutes qu'ils ont retrouvées dans leur assiette lors du repas : pois chiche, potiron, lentille, quinoa. Ils ont pu les toucher, les sentir et les observer pour faire connaissance avec ces aliments auxquels ils ne sont pas habitués. Le Chef William Tynan, leur a ensuite fait une démonstration culinaire. Ensemble, ils ont préparé une vinaigrette à la mangue. Les enfants ont pris part à la recette en mélangeant les ingrédients. Un atelier qui a suscité beaucoup de curiosité et d'attention.



Impatients de donner leurs avis, les petits chefs se sont pressés de passer à table. En entrée, ils ont goûté une salade de pois chiches avec une vinaigrette à la mangue. Suivi en plat d'aiguillettes de poulet avec une sauce pain d'épice - crumble accompagné d'une purée de potiron. Enfin en dessert, ils ont savouré un gâteau de quinoa nappé d'un smoothie pomme - betterave - miel.

Les apprentis cuisiniers ont pu donner leurs impressions sur une **grille de notation en jugeant l'aspect, l'odeur, la texture et les saveurs perçues lors de la dégustation.** L'issue de cet atelier, ils ont évalué la globalité du repas proposé en déposant un jeton vert ou rouge dans une urne. **Résultat des votes : positif ! Les recettes testées seront au menu des cantines scolaires dès 2020 !**

L'engagement Sodexo : Rééquilibrer la consommation de matières grasses. Limiter les produits salés, gras et sucrés. Amener du végétal dans l'assiette. Grâce au club des P'tits Chef, les professionnels de la restauration (cuisiniers, diététiciens, nutritionnistes) donnent la parole aux jeunes. Un feed-back précieux et sans filtre : Miam, berk, c'est trop bon ? des mots d'enfants sans détour.