

## RESTAURATION SCOLAIRE

Des menus équilibrés et de qualité



À Briec, plus de 800 repas sont préparés chaque jour pour nos enfants de l'école maternelle et élémentaire et du collège. Monsieur Ringue, chef de cuisine, élabore les menus selon une grille alimentaire respectueuse des préconisations nutritionnelles et une charte qualité. Une nutritionniste veille également à l'équilibre des propositions sur une semaine (contrôler le nombre de produits frits, de viande rouge, etc).

### Des produits locaux

La provenance des produits occupe une place importante dans la conception des menus : le chef se fournit tant que possible auprès des producteurs locaux du territoire, parfois engagés dans une démarche bio.

Sur 100 euros dépensés, 42 euros concernent des produits bretons (fruits et légumes, pâtes, viandes, laitage) et 30 euros des produits français (céréales, fruits).

Sur 100 euros dépensés, 23 euros concernent des produits bios (pain, fruits et légumes, laitage), 6 euros des produits de pêche durable, 5 euros des produits labellisés Bleu Blanc Cœur (viande porcine), 2 euros des produits labellisés IGP ou AOP (fromages).

### Un menu végétarien chaque semaine

Depuis 2019 et selon la loi EGAlim, un menu végétarien est proposé chaque semaine. En cuisine, l'équipe se surpasse pour faire découvrir aux enfants les nombreuses alternatives à la viande comme les protéines végétales, les légumineuses et les céréales, tout aussi nourrissantes et savoureuses !

## LA RECETTE DU CHEF



## BURGER

potimarron et tomme blanche



### INGRÉDIENTS (pour 4 pers.)

Pains à burger : 4 pièces / Tomme blanche : 250g /  
Potimarron : 350g / Chapelure : 100g  
Tomates : 200g / Oignons : 150g / Champignons  
de Paris : 100g / Ail : 1 gousse / Huile d'olive : 20ml  
Persil : ½ botte Coriandre : 1 botte / Tomates  
séchées : 50g / Mâche : 1 bouquet

### RECETTE

- Laver le potimarron, enlever les graines et le couper en petits dés.
- Faire revenir l'oignon ciselé et l'ail haché.
- Ajouter les dés de potimarrons. Cuire à feu doux et à couvert pendant 15 min.
- Sortir du feu. Ajouter la moitié de la tomme coupée en dés, la chapelure et les herbes ciselées.
- Former 4 galettes à la main de la taille du pain à burger. Mettre au froid. Une fois refroidies, les faire dorer à la poêle avec de l'huile d'olive.
- Émincer les champignons lavés. Tailler les tomates et le reste de tomme en rondelles.
- Couper les pains en deux et les faire griller.
- Tartiner le pain de caviar de tomates séchées hachées finement.
- Ajouter les champignons crus ou cuits et une tranche de tomate. Déposer la galette de potimarron, la tomate et la mâche. Couvrir avec la deuxième moitié du pain.
- Dégustez !

La municipalité souhaite informer les enfants et leurs familles sur le contenu de leur assiette. Dorénavant, les menus détailleront la nature et la provenance des produits cuisinés (agriculture bio, produit frais, viande bovine française, agriculture bio locale, produit Bleu-blanc-cœur, etc). Ils seront, comme actuellement, affichés à l'école et mis en ligne sur le portail famille et le site de la Ville [www.briec.bzh](http://www.briec.bzh) rubrique « Enfance & Jeunesse », « Restauration scolaire ».

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise indienne	Salade d'endives aux noix et comté	Coleslaw	Salade de coquillettes
Plat	Chipolatas	Filet de poisson	Sauté de veau aux poireaux et champignons	Gratin de pomme de terre au sarrasin
Accompagnement	Carottes sautées à l'ail	Riz aux petits légumes	Petits pois aux oignons grelots	Quenelle nature
Produit laitier	Emmental grand cru	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Kiwi	Salade de fruits au sirop	Éclair chantilly ananas rôti	Pomme

