





Recette d'un plat fait maison Brandade de poisson pour 10 personnes

Ingrédients

- 1 litre de 
- 3 kg de poisson blanc (type cabillaud)
- 1.5 kg de pommes de terres épluché
- 20 cl d'huile d'olive
- 8 gousses 
- 1/4 de la botte de persil
- 1/4 de la botte de basilic
- crème
- chapelure

Préparation

Cuire les pommes de terres dans le lait avec le poisson et les gousses d'ail dégermées et l'huile d'olive
laisser cuire environ 30 min puis écraser le tout au presse purée jusqu'à l'obtention d'une texture souple
Si elle trop dense détendre avec de la crème ou du lait puis ajouter le persil et le basilic concasse
mettre la préparation dans un plat allant au four parsemer de chapelure
enfourner durant 15 min à 185°
le temps que la chapelure colore

Bon appétit !

Ma cuisine centrale
intercommunale de
proximité

Bien manger, c'est important, et particulièrement lorsque l'on est enfant.

C'est dans cet esprit que nos collectivités s'engagent avec le groupe SHCB ensemble pour améliorer la qualité des repas servis aux enfants dans nos restaurants scolaires.

Depuis la rentrée 2015, les enfants de nos écoles partagent les mets cuisinés sur le site de l'école intercommunale dans la nouvelle cuisine centrale (Prévessin-Moëns).

A travers cette réalisation, chaque jour, un dialogue privilégié avec le chef et son équipe permet de maîtriser mieux encore la qualité des produits utilisés et la manière de les cuisiner, et ce toujours dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Présentation de l'équipe cuisine

Chef de cuisine d'expérience, Stéphane MOITEL, diplômé de cuisine classique a débuté sa carrière à Bourg d'Oisans.

Du Bataillon d'Infanterie Marine, aux métiers de la viande en passant par les hôtels restaurants reconnus, il s'est passionné pour les métiers de bouche et s'attache aujourd'hui avec toute son équipe à servir à nos enfants des plats de qualité, variés et originaux.

Un grand merci à lui et toute son équipe!



Stéphane et son équipe
Sur le site de la cuisine centrale
de Prévessin-Moëns

- ◆ 8 écoles 4 accueils de loisirs
- ◆ 1 427 repas cantine /jour
- ◆ 41 000 goûters aux accueils de loisirs/an
- ◆ 6 000 repas/an portés aux séniors
- ◆ 9 € 47 coût de production du repas
- ◆ 230 000 repas à l'année

Quelques Chiffres*



*données année scolaire 2016-2017

Quelques définitions

Qu'est qu'une cuisine centrale?

Un établissement qui assure la fabrication de préparations culinaires

Qu'est ce qu'une office ou un restaurant satellite? c'est un restaurant desservi par une cuisine centrale (lieu de consommation des convives)



Sur chaque cycle, sont proposés des menus **à thème**, l'occasion de fêter ou marquer un évènement. **Pâques, Noel, carnaval, Us open de tennis, menus de Noel...** les enfants adorent !

Prochain évènement, le 17 novembre la coupe du monde de rugby !

Menus Bio

Chez nous le bio c'est : 1 fois par semaine et 1 mercredi par mois

Menus alternatifs sont des menus sans viande équilibrés en protéines végétales... et autres (quenelles, œufs, poissons..).

Pour goûter nos repas, n'hésitez pas à contacter votre commune.

Parce que l'équilibre alimentaire est l'affaire de tous, nous vous invitons à consulter le Plan national nutrition santé

semaine du goût le 16 octobre ou comment faire découvrir des saveurs à nos enfants.



Les menus sont validés à chaque cycle lors d'une commission « menu » selon les normes recommandées, le goût des enfants et en favorisant la découverte des saveurs

Composition de la commission : télécharger les comptes rendu sivom-eg.fr

Les élus et agents des communes

Le directeur de la cuisine, le diététicien

Des représentants des consommateurs

Pour y participer contacter le service scolaire de votre commune

*Une démarche Qualité
Privilégier les produits
frais (locaux – circuits
courts,
de saison,...)*

*La sécurité
Alimentaire
Les OGM et l'huile de
palme sont interdits.*

*Engagé dans le
développement
durable*

Par l'exigence des matières premières de qualité



Viandes de bœuf, porc et volaille nées, élevées et abattues en France



Label rouge viande labélisée



Produit certifié



Produit élaboré dans la cuisine



Appellation d'origine protégée



Produit cultivé près de chez vous



Fruits et légumes de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



MSP pêche durable



Plateau de fromages

Quelques fournisseurs locaux ...

GAEC Le Crêt Joli – 74270 MINIZIER (laitage)

Fromagerie Masson – 74100 Annemasse (Reblochon/tomme de Savoie)

Sa Thomas le Prince – 74150 Vallières (Pomme/Poire)

SARL Les Vergers de Châteauneuf – 73390 Châteauneuf (Pommes /Poires)

EARL les Jardins de Laura -74930 Reigner (Choux, courges ...)

Société Saint-Jean - 26106 Romans-sur-Isère (Quenelles de Royans)

SARL Cormorèche - 01700 Miribel (Betteraves)

Salaisons du Mont Blanc (SAS SOCOPA)-74130 Bonneville (Diots de Savoie)

C.M.V Viande – 01200 Bellegarde sur Valserine (porc, boeuf..)

La Bio d'ici (Fruits, légumes laitage bio)

**(Groupement d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition)*