

<http://clg-philibertlautissier-lignieres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article188>



Le grand repas au collège

- Les projets, les ateliers - Actions ponctuelles -



Publication date: lundi 6 novembre 2023

Copyright © Collège Philibert Lautissier - Lignières

- Tous droits

réservés

Jeudi 19 octobre était une journée spéciale à la cantine du collège. En effet, une opération du nom *Le grand repas* était mis en place dans les écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, etc... participants.

Notre cheffe Isabelle Dartois, avec son équipe, a servi un repas local et de saison, élaboré par le chef étoilé de la Maison Médard à Boulleret, près de Sancerre, Julien Médard. Les élèves ont donc mangé, pour l'entrée, une galette de pomme-de-terre et fromage de chèvre. Ensuite, la volaille du Berry accompagnée de la sucrose du Berry. Et en dessert, le poirat du Berry.

Ainsi, le département du Cher met un point d'honneur à cuisiner le frais sur place dans les cantines des collèges : " Pas de réchauffé, insiste Anne Cassier, vice-présidente du conseil départemental à l'éducation et à la jeunesse. Que du frais avec des chefs très investis dans nos vingt-sept collèges. C'est meilleur et pas plus cher. On arrive à rester aux environs des deux euros par repas. C'est important d'éduquer les élèves au goût. Et Si c'est bon, il y aura d'autant moins de gaspillage."

Un point d'honneur que notre cheffe Isabelle Dartois met en avant ici au collège : "J'arrive à ne pas dépasser le budget de 2,05 euros par enfant et par repas, tout en faisant tout sur place. Mon métier, c'est de cuisiner, pas de réchauffer. C'est vrai que ce serait plus simple d'ouvrir un gros bidon de crème anglaise ou des cartons de génoise, mais moi, mon métier, c'est de fabriquer et de faire découvrir des vrais goûts aux enfants. Évidemment, ça demande de l'énergie et de l'organisation."

Source pour les témoignages :

<https://www.francebleu.fr/infos/societe/le-grand-repas-decline-chez-nous-en-berry-ce-jeudi-2926537>