



Des p'tits loups!!!



Edito

Une nouvelle année commence pour le service de restauration scolaire. C'est l'occasion de rappeler notre volonté constante de considérer ce temps comme un espace éducatif à part entière. A travers le Projet Educatif Local, nous souhaitons poursuivre nos efforts autour des axes suivants :

Le contenu de l'assiette

Manger bio et local. Notre objectif est de renforcer l'introduction des aliments issus de l'agriculture biologique dans les menus proposés aux enfants ; mais également d'intensifier notre démarche autour de la notion de circuits courts, en privilégiant des producteurs locaux.

Les conditions d'accueil et d'encadrement

Cette dimension est essentielle pour le bien-être de nos convives. Il s'agit de créer un environnement rassurant pour les enfants, où la notion d'encadrement est primordiale. Cet axe se traduit à travers la constitution d'équipes stables et formées, qui prennent en charge les enfants tout au long de la pause méridienne.

La communication.

Ce volet là nous paraît également très important pour renforcer le lien avec les parents et les enseignants. Ainsi, des supports comme ce modeste journal, la possibilité pour les parents de venir manger au restaurant scolaire mais aussi l'envoi systématique des menus aux familles, contribuent à développer une relation de confiance essentielle dans toute démarche éducative.

Avant de clôturer cet édito, nous voudrions vous présenter au nom de toute l'équipe de la restauration scolaire une bonne, heureuse et gourmande année 2011 !

Emeric MEHL
Coordonnateur enfance jeunesse
Et Jeanne GRANJON
Elue aux affaires scolaires

Sommaire

1- Repas à
thème 2-4

2- Le repas de Noël
et ses
surprises..... 5



5- A venir..... 6

6- Paroles
d'enfants..... 6

7- Jeux..... 6

Le repas chinois du 22 octobre

Le 22 octobre, les enfants et les équipes encadrantes ont voyagé au pays du soleil levant.

Sur les tables, les enfants ont pu découvrir les fameuses baguettes, l'un des symboles de la restauration chinoise.

En entrée, les enfants ont goûté une salade verte... accompagnée de crevettes et de soja ! Une entrée très appréciée !

Ensuite, des nems sans porc et le riz cantonais se sont invités dans les assiettes des enfants.

En dessert, les beignets furent dévorés par les petits dragons !

Côté déguisement, de nombreux chapeaux avaient été confectionnés par les animateurs et par les enfants, qui étaient ravis de les porter. Quelques adultes étaient déguisés, ce qui a ébloui les enfants, de par les couleurs et les formes des costumes.

A Saint Rambert, le thème du repas chinois fut accompagné par celui d'Halloween, période oblige!

Un repas dépaysant qui fut englouti par les p'tits 中文 (=chinois) !

La chine et Halloween se sont invités à St Rambert



Petite et grande chinoises étaient réunies autour de la même table.



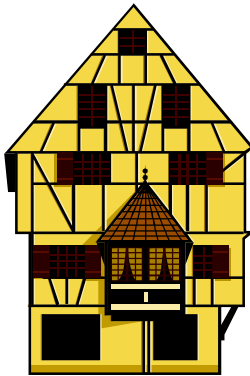
Des petites chinoiseries avec des chapeaux confectionnés par et pour les enfants!





Le repas alsacien du 9 novembre 2010

La cigogne a cette fois dérogé à la règle et a apporté non pas un bébé, mais un repas typique de sa région !



Qui dit Alsace, dit choucroute garnie ! Les enfants ont aimé ce plat composé principalement de saucisses et de choux, après avoir dégusté une salade verte. Pour finir le repas, les enfants ont savouré une tarte aux quetsches, ces fameuses prunes violettes répandues notamment en Alsace.

Des agents ont endossé les costumes traditionnels alsaciens, pour que le ton soit donné !



La langue alsacienne est une langue alémanique, c'est-à-dire qui fait partie d'un ensemble de dialectes parlés en France, Suisse...

Petite leçon de vocabulaire alsacien :

Terre = arde, manger = assa, eau = wàsser, petit = klain.

La prochaine fois, peut-être allons nous étudier le langage des cigognes : le claquement de bec !



Henrielle et Odile entourées des enfants, dégustant la choucroute !



Véronique et Rémi, qui ont revêtu pour l'occasion, le costume traditionnel alsacien !



Le repas orange du 30 novembre 2010

Et c'est reparti avec les menus « couleur » !!
L'année scolaire 2010-2011 a débuté avec l'orange,
couleur de l'automne.

Des carottes bio râpées en entrée! Un soufflé de courges bio pour la suite avec émincé de dinde au paprika ; le fromage orange par excellence : la mimolette et une orange en dessert.
Un beau repas qui a eu un joli succès, de quoi rendre VERT les autres repas à thème!



L'équipe quartier St Rambert s'est prêtée au jeu, pour le grand plaisir des enfants !



Des jeux étaient proposés aux enfants. Attention à ne pas faire tomber l'orange !



De nombreux enfants s'étaient habillés en orange. Ici, ils posent devant l'objectif avec l'équipe d'animation des Cèdres.



L'équipe quartier St Just a vu la vie en ro... heu en orange !



Le repas de Noël et ses surprises... !



Depuis plusieurs années, le Père Noël ne rate pas le repas de Noël organisé par les restaurants scolaires ! Il rend visite aux enfants et leur apporte des cadeaux ! Un moment toujours émouvant pour petits et grands.



Un jour très attendu par les enfants, mais aussi par le Père Noël des restaurants scolaires !

Mardi 14 décembre, notre papa joufflu s' est rendu avec ses rennes et ses lutins dans les deux restaurants scolaires.

Il est venu la hotte chargée de cadeaux : des peluches pour les plus petits, des jeux de cartes de 7 familles pour les plus grands. Comme chaque année, le Père Noël a créé la surprise en s' invitant pendant le repas de Noël. Cette année au menu : ballottines de volaille fine champagne, petit pain individuel, sauté d' autruche mariné, tagliatelles fraîches, bûche ganache chocolat, papillotes, pétillant à la pomme.

De quoi régaler tous les petits estomacs !

Lorsque le Père Noël est arrivé, les yeux se sont rivés sur ce petit monsieur tout habillé de rouge, Les enfants ont écouté les recommandations de cet étrange personnage. Et lorsqu' il a fallu rejoindre son traîneau, tous les petits lui ont fait un bisou et lui ont dit de revenir le 24 décembre au soir !



Les petits de l' école Jacques Prévert étaient, au départ, impressionnés devant ce monsieur vêtu de rouge, mais ils ont vite sympathisés !

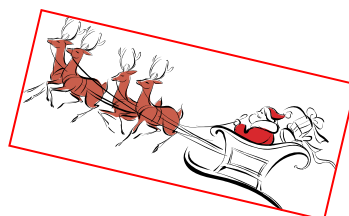


Deux jolis lutins sont venus jouer à l' accordéon et à la flûte traversière des chants de Noël pour accompagner le repas des enfants au restaurant scolaire de Saint Rambert !



A vouloir faire des bisous au Père Noël...

Louise en avait oublié son cadeau !





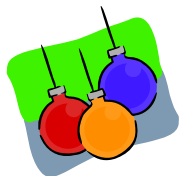
Quartier Saint-Just, les enfants se sont précipités autour du Père Noël et ont réclamé des bisous, lorsqu'il a annoncé son départ !



Les enfants étaient fiers de montrer leurs peluches qu'ils ont appelés « les doudous » !



Les grands étaient ravis de leurs jeux de 7 familles



Le Père Noël entouré de ses lutins et de sa mère Noël de Saint Just ! Il avait aussi sa petite équipe à Saint Rambert !



A venir...

Les équipes des restaurants scolaires s'activent avec passion, pour donner le meilleur à vos enfants.

Prochainement, sont prévus :

- Un repas blanc
- Le repas de la chandeleur



Prenez note !!

Paroles d'enfants

Quel est ton fruit préféré et pourquoi?



Quartier Saint-Just

Ana (CE1) : « les pommes, parce qu'elles ont un bon goût »

Vincent (CE2) : « La mangue, parce que c'est très sucré »

Romain (CE2) : « J'aime tous les fruits »

Anthony (CE2) : « les fraises, parce qu'elles sont très sucrées »

Andgel (CE2) : « Les pêches et les abricots!! Mais je sais pas pourquoi! »

Apolline (CE1) : « Les litchis, parce que c'est bon »



Quartier Saint-Rambert



Jenna CE1 : « La framboise et j'en sais rien pourquoi je l'aime bien ! »

Mathieu CE1 : « La clémentine, mais « ché » pas pourquoi ! »

Léo CE2 : « Banane parce que y'a un bon goût »

Agathe CE2 : « kiwi, parce que c'est bon ! »

Killian CE2 : « La pomme parce que c'est bon ! »

Elian CE2 : « L'orange, parce que ça pique ! »

Lucas CE2 : « La pomme parce que c'est coloré! »



Jeux pour petits et grands



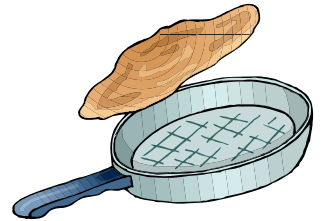
Après Noël, le carnaval !

Pour se régaler, voici la recette de la pâte à crêpes !

Amuse toi à confectionner des crêpes avec l'aide de tes parents.

Ingrédients pour 12 crêpes :

250 g de farine ; 3 œufs ; 40 cl de lait ; 1 cuillère à soupe d'huile ; 1 cuillère à soupe de sucre ; 1 pincée de sel.

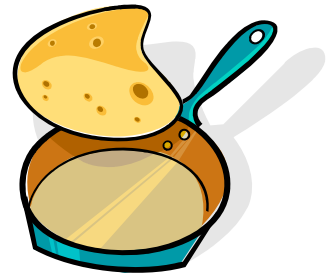


Mélange la farine, le sel, l'huile, le sucre et les œufs. Incorpore peu à peu le lait froid et l'eau dans la préparation. Laisse reposer 15 minutes.



Pour faire cuire les crêpes, verse un peu de la pâte dans une poêle chaude (ne pas oublier d'huiler la poêle à chaque crêpe). Etale la pâte en couche fine.

Ensuite, mets ce que tu souhaites sur la crêpe : sucre, confiture, miel, chocolat... Une fois un côté cuit, retourne la crêpe pour cuire l'autre face !



Et bon appétit !!!!!



Si vous souhaitez apporter vos remarques : nperreton@stjust-strambert.com