

Menu du 6 janvier 2012 commenté

La soupe Crécy (carottes - pomme de terre) 😊

Tous les potages sont préparés dans la cuisine centrale d'Elior à base de légumes surgelés. Les soupes sont sans additifs chimiques (conservateurs, arômes synthétiques...), sans ajout de sucre.

✓ La soupe était bonne. Servie chaude, elle était proposée à volonté.

▲ Les enfants ne se sont pas resservis pour autant, comme nous l'avons déjà noté l'an dernier. Afin d'éviter le gaspillage, il serait judicieux de ne prévoir qu'un bol de soupe par convive. Un sachet entier (quantité ?) qui n'a pas même été réchauffé a été jeté après le service.

L'omelette 😊 - Pommes de terre 😞

✗ Omelette «industrielle» ou «cuisinée sur place» dans la cuisine de Fresnes ? Nous attendons la «fiche recette» pour pouvoir le dire...

✓ L'omelette était très bonne, moelleuse et savoureuse. Elle a été très appréciée des enfants...

✗ Les pommes de terre *vapeur* ou pas assez *sautées*, difficile de le dire à leur aspect et au goût... n'étaient pas assez cuites, insipides et très peu appréciées par les jeunes convives. Elles ont été massivement jetées.

Quel gâchis pour un plat de base, immanquable par définition. Y a-t-il un cuisinier à Fresnes ?

Les fruits BIO 😊

Bananes et pommes : les fruits étaient murs. Les enfants à la table desquels nous étions les ont mangé en dissertant sur les bienfaits du bio. C'étaient des Grands, plutôt au fait des questions environnementales. Bravo les parents !

Menu du 26 janvier 2012 commenté

Chou fleur bio, sauce cocktail et/ou Salade verte bio et Cœurs de palmier 😊

✓ Les salades étaient très bonnes ; la vinaigrette «maison» préparée à l'office de Voltaire, et non achetée toute faite, est un vrai plus !

✗ Nous n'avons noté aucune signalisation informant les enfants que les aliments sont bio.

Steak haché 😞 - Carottes Vichy 😊

✗ Le steak haché, label Rouge sur le papier (*à vérifier une fois la fiche reçue*) comme toutes les viandes servies à la cantine d'Issy, a été précuit à Fresnes puis réchauffé en office. Il était donc très, très sec. Il faudrait installer un grill dans les offices des établissements scolaires de la Ville pour que les enfants puissent consommer de la bonne viande de bonne qualité bien cuite.

😞 Les carottes produites en local (Flins dans les Yvelines) sont achetées par Elior déjà épluchées à la seule légumerie bio d'Ile-de-France. Leur durée limite de consommation (DLC) est très courte car elles ne contiennent pas de conservateurs. Elles sont découpées puis cuites à la vapeur dans la légumerie de Fresnes et gardent ainsi tout leur goût et leurs vitamines.

✓ Les carottes étaient moelleuses et très bonnes au goût. Mais visuellement... quelle tristesse... Aucune démarche pour les rendre plus attractives. Parce que les enfants sont des enfants, les cuisiniers doivent faire preuve de plus de créativité pour leur faire consommer des produits bruts !

Liégeois (industriel) et supplément de fruits bio

Nous ne pouvons que regretter que les desserts ne soient pas tous faits «sur place». Les convives pouvaient également se servir en fruits bio (oranges et bananes) restés du déjeuner de la veille. Ces fruits non consommés au déjeuner sont également proposés au goûter, en supplément comme le pain blanc non consommé à midi.

Cela étant, les enfants ne se resservent pas vraiment en fruits... et ne sont pas incités à le faire.