

Des repas équilibrés au lycée agricole

Sud-Ouest - Publié le 17/10/2017



Laurent Gonthier, chef cuisinier, a expliqué comment composer des menus équilibrés. © Photo S. M.

Pour la première fois cette année, le lycée agricole – à l'initiative de Valérie Cerqueira, infirmière, et Laurent Gonthier, chef cuisinier – a mis en place une Semaine du goût à l'intention de tous les élèves. La démarche visait à favoriser la diversité des goûts et des saveurs, développer des habitudes alimentaires équilibrées, offrir une information sur l'origine des aliments et leurs modes de production et éduquer sur le gaspillage alimentaire, encore très important au self.

L'entreprise Saintfruit, via ses représentants, a présenté les fruits et légumes oubliés parmi lesquels scorsonère, vitelotte, crosse du Japon, panais, navet boule d'or.

250 repas le midi

« Nous proposons des repas équilibrés sur quatre semaines, en essayant de placer tous les produits afin de respecter les normes de recommandation nutrition du GEMRCN (1) », explique le cuisinier Laurent Gonthier.

Tout au long de la semaine dernière, l'équipe éducative a participé avec les élèves aux ateliers proposés : dégustation de fromages, de pain, de yaourts avec Nadège et atelier de dégustation d'un gâteau fait maison et industriel.

Le restaurant scolaire qui propose 250 repas le midi et accueille 160 internes dispose à présent d'une nouvelle plonge et d'un nouveau système de tri des déchets avec lequel les élèves se sont également familiarisés.

Sylvie Melliès

(1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition