

## Animation culinaire



### Les enfants choisissent leurs menus !

Flan de légumes, salade de pâtes aux herbes... qu'est-ce qu'on mange dans nos cantines en 2018 ? Eh bien, à Montereau, grâce à Elior, spécialiste de la restauration collective, ce sont les enfants qui décident !

### Cuisine du goût

Mercredi dernier à la cantine Papalia, plus d'une soixantaine d'écoliers participaient à une animation «Tests Culinaires» proposée par la société de restauration collective Elior. Du chou blanc au basilic au duo de pommes de terre et carottes au cumin, en passant par le fameux gâteau aux pépites de chocolat, douze recettes, préparées par Sylvain Chevalier, le responsable Innovation Culinaire d'Elior, étaient présentées au jeune jury dans l'optique de les intégrer aux fiches recettes nationales. Des recettes au goûts et aux saveurs aussi différentes que surprenantes et qui n'ont pas laissées les enfants sans avis !

### à vos fourchettes !

Dès leur entrée dans la cantine, les enfants se sont vus remettre une toque de chef ainsi que des petites fiches d'évaluation et un stylo (en forme de glace bien sûr !), le nécessaire pour commencer le test. Après une présentation du chef Chevalier, c'est très impliqués que les enfants se sont amusés à déguster les douze recettes du jour. Et à chaque plat sa notation, un bonhomme vert ou un bonhomme rouge pour exprimer le ressenti gustatif de chaque enfant. à l'issue de chaque dégustation, le chef demande aux enfants qui n'ont pas aimé le plat de lever la main et d'expliquer pourquoi. Si la recette est validée à + de 70%, alors elle sera intégrée aux menus des 4 500 cantines scolaires d'Elior dans toute la France ! En dessous, la recette sera retravaillée ou supprimée si les enfants sont unanimes.

### Collaboration

Une collaboration fructueuse qui implique les enfants dans l'élaboration des repas et les éduque à de nouvelles saveurs. Une manière concrète de lutter contre le gaspillage alimentaire aussi, mais surtout de faire plaisir aux enfants !

