

Animation autour du pain pour les élèves



L'un des deux fournisseurs habituels du restaurant scolaire a proposé aux 348 rationnaires du jour la Bagatelle, la première baguette Label Rouge.

Régulièrement dans l'année, Stéphane Rouan chef cuisinier du restaurant scolaire organise des animations culinaires afin d'éveiller chez les élèves un certain goût pour la cuisine de qualité. Cette fois c'est le pain qui était mis à l'honneur jeudi midi. L'un des deux fournisseurs habituels du restaurant scolaire s'est chargé de l'animation en proposant aux 348 rationnaires du jour la Bagatelle, la première baguette Label rouge. À travers un petit panneau informatif et un document remis, les enfants ont pu découvrir (et surtout goûter) cette fameuse Bagatelle. « La farine utilisée

est issue d'un blé cultivé loin de toutes sources de pollution. Le traitement se fait de manière raisonnée et le blé est conservé sans insecticide après récolte », raconte le boulanger fournisseur. Sur les 50 baguettes commandées « tout a été mangé. Les enfants ont même redemandé du pain avant de partir. Du jamais vu », s'étonne Stéphane Rouan. La dégustation d'une tarte feuilletée aux pommes « maison » a complété l'animation culinaire. La prochaine est prévue fin juin : les enfants pique-niqueront près de l'espace jeune afin de fêter la fin de l'année scolaire.