



Menus à thème

publié le 04/02/2023



Envie et plaisir...

Aujourd'hui, nous allons faire un retour en arrière pour vous parler des trois derniers menus à thème qui ont eu lieu en fin d'année dernière.

Pour l'équipe, donner l'envie et le plaisir de manger est une priorité. Donc, en lien avec les élèves du CVC qui organisent avant chaque vacances une journée à thème, nous confectionnons le repas se rapportant à celle-ci.

Les menus à thème sont donc élaborés, soit en fonction de la journée décidée par les élèves du CVC, soit parce qu'un professeur en a fait la demande, comme pour Thanksgiving, ou en fonction du calendrier, comme pour Pâques ou Noël...

Pour ces menus, aucune règle... la créativité, l'innovation et faire plaisir sont les maîtres-mots. Nous essayons de proposer en moyenne un menu par mois. Ceux-ci sont très appréciés par les enfants mais aussi par les adultes. Une belle récompense pour nous ! Ainsi, de septembre à décembre 2022, les enfants ont pu déguster des menus sur les thèmes suivants :

- Octobre rose
- Thanksgiving
- Halloween
- un repas gastronomique
- Repas de Noël

En octobre, le CVC avait organisé une "**journée rose**", donc, cette journée-là, le menu a été intégralement élaboré de cette couleur. Pas facile un repas monochrome ! mais l'équipe a réussi et a pu proposer aux élèves :

- Liégeois de betterave, pain suédois rillettes de jambon, salade de choux ;



- Pavé de saumon et son riz à la grenadine ;



► Yaourt framboise et framboisier.



Le repas était donc tout rose, soit par la couleur naturelle de l'aliment soit par l'utilisation de la betterave, de la framboise, ou d'un sirop (grenadine, framboise).



Un des autres menus marquants de cette période a été celui d' **Halloween**.



Celui-ci nous a demandé pas mal d'imagination, de minutie, de préparation... mais quel plaisir de voir les enfants émerveillés ou pour certains écœurés car quelques réalisations étaient plutôt proche de la réalité !



Comme les doigts coupés en entrée...



ou bien les yeux en dessert ! :)



Et pour finir l'année, le repas le plus attendu... **le repas de Noël !!!**

Élaboré à partir de produits festifs comme du saumon fumé, du foie gras entier mi-cuit, des cèpes, du coulommiers à la truffe, du conté AOP, du roquefort AOP.... Pour ce menu, il a fallu préparer pas moins de 1200 mini-pains à burger "maison", 12 mètres de bûche pâtissière, 100 kilos de gratin dauphinois, 400 ballotins de chocolats....mais au final, peu importe, le but était de faire plaisir aux enfants. Et ce fut une réussite, tout le monde était ravi. Ce jour-là, ils ont pu déguster :

- Trilogie de burger (foie gras et chutney mangue gingembre, saumon fumé sauce scandinave, magret fumé chèvre et piquillos) ;





- Cuisse de canette en deux cuissons sauce cèpes, gratin dauphinois et purée de butternut ;



- Buffet de fromages ;

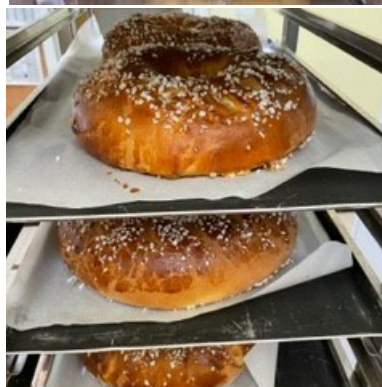


- Buffet de bûches ;



- Pochon de chocolats, clémentine et jus de pomme.

Plus récemment, en ce début d'année, les enfants ont eu le droit à la traditionnelle galette soit briochée soit frangipane, mais bien évidemment faite sur place !!!



A très vite, pour partager quelques recettes avec vous !

Corentin et son équipe



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.