

De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

CAP SUR LA GOURMANDISE !

Découvrez comment sont imaginées nos savoureuses recettes

Avant tout simples et créatives, les recettes Scolarest sont toujours gourmandes et sources de bonheur. Grands classiques revisités, nouvelles tendances, découvertes culinaires... Il y en a pour tous les goûts et tous les âges. Soigneusement élaborés par notre Chef Jean-Baptiste LEYRAT, nos plats font la part belle aux ingrédients de qualité pour un maximum de plaisir dans l'assiette !

Nos SECRETS DE CHEFS enfin révélés

CHAQUE PLAT RACONTE UNE HISTOIRE ET TIRE SES ORIGINES DU TALENT D'UN CUISINIER.



Chef exécutif Scolarest, **Jean-Baptiste LEYRAT** a pour mission de développer toutes les recettes proposées dans nos restaurants scolaires. Débordant d'imagination, il cultive les bonnes idées et n'hésite pas à aller piocher, ici et là, quelques inspirations savoureuses. Son objectif : mettre les papilles de nos enfants en ébullition. Un travail exigeant qu'il exerce avec passion.

« J'aime les recettes simples qui permettent de valoriser un produit phare, bio, de saison ou local. Il est indispensable, pour préserver un maximum de goût et de fraîcheur de ne pas dénaturer les aliments.

Mode de cuisson, découpe, présentation, accompagnement, assaisonnement... font l'objet d'une attention toute particulière.

L'enfant doit pouvoir, en un clin d'œil, identifier ce que contient son assiette.»

Et qui dit simplicité, dit un minimum de produits transformés, et un maximum de fait « maison ». Un vrai régal.

LA BRIGADE DU GOÛT

POUR CONCOCTER DES RECETTES VARIÉES À L'APOGÉE DU GOÛT, JEAN-BAPTISTE AIME S'ENTOURER DES MEILLEURS.

Conçue pour apporter originalité et nouveautés aux menus de nos restaurants, l'Académie des Chefs réunit 12 Chefs en région autour de grands modules culinaires : **tutti frutti, veggie, potages, desserts de mamie...**

S'appuyant sur les fortes tendances du marché, leur aspiration et leur expérience, ils imaginent, testent, goûtent, re-testent, re-goûtent jusqu'à dénicher LA recette parfaite ! Une fois validé, chaque plat est ensuite soumis aux diététiciennes Scolarest qui se chargent de l'intégrer à nos menus afin qu'ils soient les plus équilibrés possible.

ET LES CONVIVES DANS TOUT ÇA ?

Tout au long de l'année scolaire, le Club des Goûteurs sélectionne des élèves volontaires des établissements partenaires de l'Académie des Chefs pour tester nos recettes. Véritables ambassadeurs du goût, ils évaluent, en toute sincérité, le contenu de leur assiette. Et comme la vérité sort toujours de la bouche des enfants, on sait tout de suite ce qui va plaire au plus grand nombre.

Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Été 2021



AU CŒUR DE L'ACTU

Les abeilles volent au secours de la biodiversité



SCOLAREST
et la FONDATION
GoodPlanet
agissent ensemble pour la planète

Conçue en partenariat avec la fondation GoodPlanet dirigée par Yann Arthus-Bertrand,

l'animation Scolarest « **Merci la biodiversité** » va piquer la curiosité des élèves de la maternelle, du primaire, des collèges et des lycées.

Célèbres dans toutes les ruches, les abeilles permettent, en effet, d'aborder en toute simplicité, le sujet complexe de la biodiversité et de son rapport direct avec notre alimentation. Car sans elles, il n'y aurait ni fruits, ni légumes dans nos assiettes ! Campagne d'affichage, animations de sensibilisation, rencontres avec des apiculteurs... mettent les reines de la biodiversité à l'honneur dans nos établissements scolaires partenaires **afin que chaque enfant puisse prendre conscience de leur rôle essentiel dans la survie de notre écosystème.**

Astuces ÉCO-CITOYENNES

STOP AUX EMBALLAGES PLASTIQUES EN CUISINE

Le plastique est sans nul doute l'un des plus grands fléaux de notre siècle. On en trouve partout, et particulièrement dans les emballages alimentaires. Au stade où nous en sommes arrivés, on peut même parler de suremballage alimentaire. Heureusement, il est possible de l'éviter. Comment ? En privilégiant les emballages carton, en achetant le plus de produits possible en vrac (riz, pâtes, céréales, légumineuses...) ou à la découpe, en cuisinant soi-même notamment les biscuits destinés au goûter, en préférant les fruits frais aux compotes en gourde, en allant faire ses courses chez le petit producteur local plutôt qu'en grande surface. **Et oui, le plastique, c'est pas automatique !**



EN ROUTE VERS LE BON POUR TOUS !

Bon pour vos enfants, bon pour la planète.

Notre envie ? Imaginer de chouettes recettes à partir d'ingrédients simples et de qualité. Tous nos bons petits plats sont concoctés au cœur même de nos cuisines à partir d'un maximum de :

- Fruits et légumes de saison, Bio, locaux
- Poissons issus de la pêche responsable
- Viandes issues de filières responsables soucieuses du bien-être animal
- Produits labellisés : AOP, AOC, IGP, Bleu Blanc Cœur, Label Rouge

Bons avec la nature, nos approvisionnements ambitionnent de préserver notre environnement ainsi que ceux qui y vivent. Nous sélectionnons au maximum des produits qui ont un faible impact sur la flore et la faune... Un choix, tout ce qu'il y a de plus naturel.



C'est de SAISON ! MON PANIER ESTIVAL

Gorgés de soleil, les fruits et légumes récoltés en été possèdent de grandes qualités gustatives. L'occasion de faire le plein de vitamines tout en agissant pour le bien-être de la planète.

LÉGUMES



Aubergine
Carotte
Courgette

Tomate
Haricot vert
Maïs

Poivron
Concombre
Salade

Artichaut
Radis



FRUITS



Abricot
Banane
Brugnon

Pêche
Cerise
Figue

Fraise
Framboise
Melon

Pastèque
Poire
Pomme



LA RECETTE DU CHEF JEAN-BAPTISTE

TARTE AUX ABRICOTS



 Pour 1 tarte

 Préparation : 30 min

INGRÉDIENTS :

Pâte sablée :
250 g de farine
125 g de beurre
80 g de sucre
1 oeuf

250 g d'abricots
60 g de farine
125 g de blancs d'œufs
160 g de sucre



PRÉPARATION :

1. Réaliser la pâte sablée en mélangeant la farine, le sucre, le beurre mou et un oeuf. Laisser reposer une heure au frais avant de l'utiliser.
2. Préchauffer le four à 180 °C
3. Nettoyer les abricots, les couper en deux et les dénoyauter.
4. Fouetter légèrement les blancs d'œufs pour les casser.
5. Incorporer délicatement le sucre semoule à la spatule.
6. Ajouter la farine, l'appareil doit être souple et liquide.
7. Déposer les abricots sur la pâte à tarte, garnir avec l'appareil en répartissant de manière homogène.
8. Cuire à 180 °C pendant 40 minutes.
9. Laisser refroidir avant de déguster !