



Visite au restaurant scolaire d'Ercé en Lamée

En tant que parents, vous vous interrogez sans doute sur le fonctionnement du restaurant scolaire où sont préparés chaque jour les repas de vos enfants.

À travers ce document, la mairie d'Ercé en Lamée et **ARMONYS RESTAURATION**, société de restauration régionale, souhaitent vous faire découvrir en images la préparation des repas au restaurant scolaire.

Nous espérons que ce guide vous apportera des réponses aux différentes questions que vous pouvez vous poser.

Vous souhaitez en savoir plus ? N'hésitez pas à contacter la Mairie d'Ercé en Lamée !

Le restaurant scolaire

Environ 170 enfants déjeunent chaque midi. La préparation des repas est effectuée sur place par Cathy, la cuisinière.

La très grande majorité des plats sont réalisés « maison » : purées, pâtisseries, potages, viandes, poissons frais, etc.



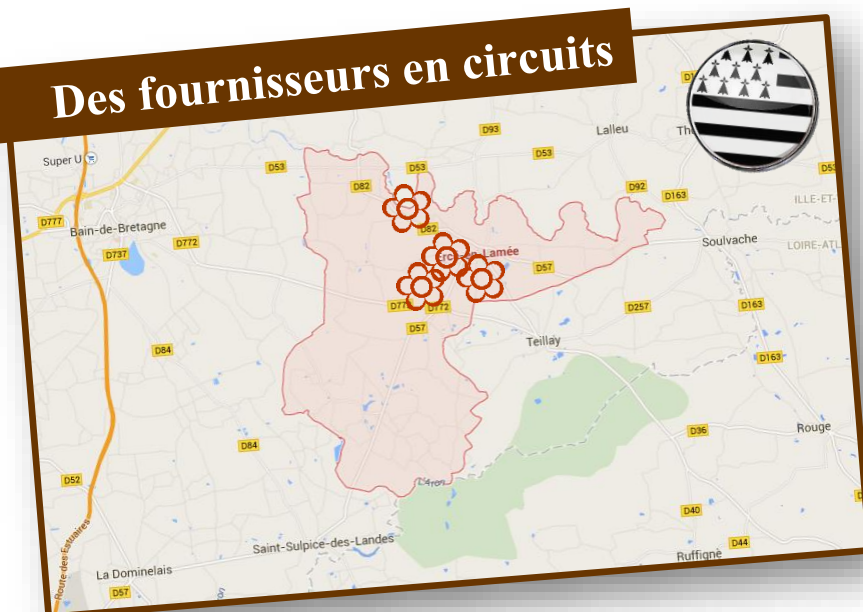
Tôt le matin, Cathy reçoit les marchandises (viandes, poisson frais, fruits, légumes, œufs).

Après un contrôle des températures et de la traçabilité, elle range les produits en épicerie ou en chambres réfrigérées.

Le restaurant scolaire s'approvisionne le plus possible auprès de producteurs et commerçants de la commune :

- la boucherie Mercier
- la boulangerie Denechaud
- la minoterie Prunault
- la Galette d'Antan

Des fournisseurs en circuits





🕒 8h00



🕒 8h35



Le potage Parmentier « maison »

De novembre à mars, un potage est proposé chaque semaine.

Aujourd'hui, c'est potage Parmentier (pommes de terre et poireaux). Les légumes ont été livrés frais et entiers la veille.

Ils sont épluchés puis coupés par Cathy, la cuisinière.

Les légumes sont ensuite cuits dans une marmite puis mixés. On y ajoute une pincée de sel, du beurre et de la crème. La recette est prête !

Chaque semaine, un potage différent est proposé :

- velouté à la betterave
- potage à la Dubarry (choux-fleurs)
- velouté de poireaux à la Vache qui rit ...



Le menu du jour

Potage Parmentier

Sauté de bœuf

*Purée carotte-
rutabaga*

Crème dessert

Madeleine « maison »

🕒 8h45



🕒 11h

🕒 12h05





Sarl Boucherie Mercier
Charcuterie - Traiteur
35620 Ercé en Lamée
Tél. 02 99 44 30 23
RCS : 788 590 008



Le bœuf bourguignon



Le bœuf est 100% né, élevé et abattu en France (VBF). Il provient de la boucherie de Michel Mercier d'Ercé en Lamée.

Livrée la veille, la viande est mise en cuisson dans une sauteuse dès 8h00 par Cathy. Elle est accompagnée de dés de carottes et d'oignons émincés.

Le bœuf va mijoter doucement toute la matinée. Une fois la cuisson terminée, Cathy prépare les plats pour le service.



Ces plats sont ensuite placés en armoire chauffante afin de les maintenir au chaud jusqu'à l'arrivée des enfants.

Tout au long de l'année, les sautés de bœuf, les sautés de porc et les saucisses proviennent de la boucherie de la commune. La viande est garantie 100% française.



🕒 8h14



🕒 8h18



La purée de carottes et de rutabaga

Comme pour le potage, les légumes sont livrés **entiers** et **bruts**.

Cathy épluche et coupe les **légumes frais**.

Un rutabaga est conservé afin de montrer aux enfants le légume qu'ils mangent !



🕒 8h25



🕒 8h32

Les légumes sont ensuite mixés pour obtenir une bonne purée « maison ». Cathy dresse ensuite les plats pour le service. Chaque plat sera distribué sur une table de 6 enfants.



🕒 11h30



🕒 11h35



Les madeleines « maison »

Toutes nos pâtisseries sont faites maison.

Même les madeleines sont réalisées par Cathy avec de la farine de froment issue de la minoterie Prunault d'Ercé en Lamée. Le blé de cette farine est récolté à moins de 100 kms du restaurant.

Les ingrédients des madeleines sont naturels : farine, sucre, beurre et bien sûr des œufs !

Des variantes de madeleines au citron, au chocolat, aux fruits confits sont proposées tout au long de l'année aux enfants !



Chaque fin de mois, un gâteau d'anniversaire « maison » est proposé aux enfants. Les enfants nés dans le mois peuvent ainsi souffler les bougies devant tous leurs camarades !

La préparation de la salle



9h00

Cathy prépare la salle de restaurant : verres, assiettes, couverts, tout est prêt avant l'arrivée des enfants !



9h05

Elle coupe également le pain livré de la boulangerie Denechaud.



11h15

Les enfants arrivent vers 12h00.

Après le service, la salle (tables, chaises, sol) est nettoyée et rangée afin de recommencer le lendemain !

En conclusion, le restaurant scolaire d'Ercé en Lamée, ce sont :



ERCÉ
en Lamée

- des repas **cuisinés sur place**
- des recettes préparées **maison**
- des produits frais à **85%**
- le respect des **saisons** des fruits et légumes
- des **producteurs** les plus **locaux** possible
- **5 repas à thème** par an



Plus d'informations sur
armonys-restauration.fr