

cantines.srt

1
00:00:02,360 --> 00:00:04,360
Claire SAVAGE, adjointe à la directrice de l'éducation: "Il était important de savoir ce qu'on ferait

2
00:00:04,360 --> 00:00:06,360
pour gérer la restauration scolaire de la ville.

3
00:00:06,360 --> 00:00:08,360
Restaurer la cuisine centrale

4
00:00:08,360 --> 00:00:10,360
a permis de choisir un bâtiment

5
00:00:10,360 --> 00:00:12,360
de légumerie et de pâtisserie

6
00:00:12,360 --> 00:00:14,360
pour augmenter la qualité des plats

7
00:00:14,360 --> 00:00:16,360
dans les cantines.

8
00:00:16,360 --> 00:00:18,360
Tout commence ici

9
00:00:18,360 --> 00:00:20,360
avec une livraison de salades en sachets.

10
00:00:20,360 --> 00:00:22,360
On fait un contrôle de température

11
00:00:22,360 --> 00:00:24,360
pour tout ce qui entre dans la cuisine centrale.

12
00:00:24,360 --> 00:00:26,360
La ville a pris en charge tous les travaux

13
00:00:26,360 --> 00:00:28,360
sans repercuter la hausse de la qualité

14
00:00:28,360 --> 00:00:30,360
sur le coût des repas facturés aux familles.

15
00:00:30,360 --> 00:00:32,360
Ici vous avez la chambre froide

16
00:00:32,360 --> 00:00:34,360
des beurre oeufs fromages

17
00:00:34,360 --> 00:00:36,360
certains yaourts de l'oeuf en poudre

cantines.srt

18

00:00:36,360 --> 00:00:38,360
des oeufs et un peu de charcuterie.

19

00:00:40,360 --> 00:00:42,360
Dans l'épicerie sont stockés les produits secs

20

00:00:43,680 --> 00:00:47,380
les épices les pâtes les huiles le sel ...

21

00:00:49,880 --> 00:00:52,340
Ici le local de décontamination

22

00:00:52,340 --> 00:00:55,120
où aucun carton n'est autorisé à rentrer

23

00:00:55,220 --> 00:00:56,340
on nettoie tout ce qui peut l'être

24

00:00:57,740 --> 00:01:00,080
Laon entame le conditionnement du riz

25

00:01:00,080 --> 00:01:01,640
la barquette est pesée

26

00:01:01,640 --> 00:01:03,640
mise sur ce tapis roulant

27

00:01:03,640 --> 00:01:05,640
qui permet de filer et étiqueter

28

00:01:05,640 --> 00:01:07,240
les denrées alimentaires

29

00:01:07,300 --> 00:01:09,420
qui seront livrées sur les écoles.

30

00:01:09,720 --> 00:01:11,420
L'objectif : faire un maximum de traitement

31

00:01:11,420 --> 00:01:13,420
de produits frais : viandes crues ...

32

00:01:13,420 --> 00:01:15,420
On refait des "sautés maison" : une valeur ajoutée

33

00:01:15,420 --> 00:01:17,780
les légumes en accompagnement sont plutôt surgelés

34

00:01:18,800 --> 00:01:20,740
on peut traiter de la purée en direct

cantines.srt

35

00:01:20,740 --> 00:01:22,740
plutôt que de la purée en flocons.

36

00:01:23,520 --> 00:01:26,020
En saison on a un approvisionnement en local

37

00:01:26,680 --> 00:01:29,700
pour les carottes et les haricots verts.

38

00:01:31,320 --> 00:01:33,400
Ici le local allotissement :

39

00:01:33,400 --> 00:01:35,400
le repas complet

40

00:01:35,400 --> 00:01:37,400
est rangé dans des cagettes

41

00:01:37,400 --> 00:01:39,400
et trié école par école.

42

00:01:41,940 --> 00:01:43,820
L'approvisionnement en pain est local

43

00:01:43,820 --> 00:01:45,820
sur Antony et BIO servi tous les jours".

44

00:01:49,820 --> 00:01:51,820
Alia : "Le choix c'était du melon ou de la pastèque"

45

00:01:51,820 --> 00:01:53,820
"j'ai choisi le melon vert plus juteux

46

00:01:53,820 --> 00:01:55,820
plus sucré aussi !"

47

00:01:56,520 --> 00:01:58,580
Eugénie : "Aujourd'hui c'est le menu de fin d'année"

48

00:01:58,980 --> 00:02:01,140
Fanny : "Je trouve qu'ils sont bons les beignets de poulet!"

49

00:02:01,140 --> 00:02:03,140
Stéphane : "trop bon la sauce barbecue!"

50

00:02:03,320 --> 00:02:06,440
Pauline : "Ce qu'on mange c'est bien pour la journée!"

51

00:02:07,100 --> 00:02:09,520
Bernette : "C'est moelleux et bien cuit!"

cantines.srt

52

00:02:09,520 --> 00:02:11,520

Claire SAVAGE : "Une fois par mois un repas à thème

53

00:02:11,680 --> 00:02:14,460

on demande au délégataire de fournir

54

00:02:14,460 --> 00:02:16,840

du jus d'oranges en apéritif et du pain special

55

00:02:16,840 --> 00:02:19,560

pour que les enfants identifient que c'est un repas différent".

56

00:02:19,560 --> 00:02:22,480

Carla : "Ils rajoutent des petites graines c'est meilleur!"

57

00:02:26,300 --> 00:02:28,520

Claire SAVAGE: "La valeur ajoutée de la nouvelle cuisine centrale :

58

00:02:28,520 --> 00:02:30,520

un local pâtisserie

59

00:02:30,520 --> 00:02:32,520

ou l'on produit des cakes "maison"

60

00:02:32,520 --> 00:02:34,520

et bientôt des tartes et des quiches "maison".

61

00:02:40,520 --> 00:02:42,520

Patrick HAINAULT, directeur de la cuisine centrale : "Le cake chocolat est sorti de cuisson

62

00:02:42,520 --> 00:02:44,520

on va le déguster!

63

00:02:50,520 --> 00:02:52,520

Comme à la maison!"