

# CRÔC'NEWS

#2

NOV - DEC 2021

## ZOOM SUR : LE LABEL M.S.C



Le M.S.C pour « **Marine Stewardship Council** » est un signe de qualité basé sur le code de conduite pour une pêche responsable de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (F.A.O).

Il a pour principe et pour vocation de promouvoir la **gestion durable des stocks de pêche**. Les pêcheries qui veulent obtenir ce label doivent **assurer** la pérennité des stocks de poissons dans leurs zones de pêche et ne pas surexploiter les ressources, **réduire** l'impact de leur activité sur le milieu marin et, enfin, **respecter** toutes les lois en vigueur au niveau local, national et international.

Vous retrouverez ainsi dans vos restaurants scolaires le dos de Cabillaud (le 10 novembre), le pavé de Merlu (le 26 novembre), le pavé de Colin d'Alaska (le 2 décembre) et le filet de lieu (le 14 décembre).

## A DECOUVRIR DANS VOTRE ASSIETTE



Les **pommes locales** proposées dans vos menus proviennent des Vergers de Molien gérés par la famille OUDARD depuis 1830. Cette exploitation de 30 hectares est située à 73 km d'Antony.

En savoir plus :  
[www.ville-antony.fr/restauration-scolaire](http://www.ville-antony.fr/restauration-scolaire)

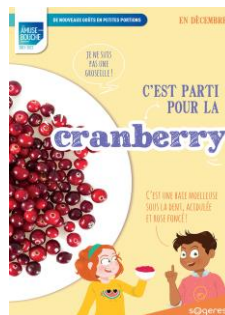
## LES ANIMATIONS A VENIR

**Le mercredi 10 novembre**, dans toutes les écoles, L'animation "Pas pareilles". Stimuler les papilles de nos Petits Antoniens avec une recette originale d'abricots secs et d'edamane dans leur entrée.



**Le vendredi 26 novembre**, dans toutes les écoles, l'arôme subtil de la fleur d'oranger parfume la purée de pommes maison proposée en dessert.

**Le jeudi 2 décembre**, dans toutes les écoles, les petits gastronomes découvrent l'association de la courge et des noisettes dans leur cake chocolaté.



**Le jeudi 9 décembre**, dans toutes les écoles, la cranberry (ou canneberge), riche en vitamines C et au pouvoir antioxydant, est à déguster en amuse-bouche.