

## Saint Morillon

Compte rendu de la commission de Restauration

du lundi 30 sept.

Début de réunion : 18h



### Participants

<p><b>Mairie de Saint Morillon :</b> Jérôme BARBESSOU- Adjoint "école" Nathalie BERGER-Comité consultatif</p> <p><b>Restaurant scolaire :</b> Magali DELAS-Coordinatrice enfance jeunesse Bernadette BERNARD -ATSEM Sonia MENDES-Cuisinière</p>	<p><b>API Restauration :</b> Adrien LOPES-Chef gérant</p>
---	---



### Dans l'assiette

	<b>Plats appréciés</b>	Endives au jambon, ravioles au fromage
	<b>Plats peu appréciés</b>	Riz au lait, flan nappé au caramel, piperade.



### On vous informe !

- Présentation des Chroniques culinaires  
(voir documents joints)



### Bilan de la période

La prestation de restauration apporte satisfaction : qualité culinaire, quantités, variété des menus.



#### Goûter :

- alterner entre pain et barre de chocolat / pain et fruit.



#### Service :

- vigilance concernant les conditions de stockage des bananes.



#### Produits :

- ne plus proposer de riz au lait en pot (non apprécié des enfants).



#### Production :

- vigilance sur la cuisson du riz



**Dates de fermeture :** du 23 au 29 décembre.

**Développement durable :** informations concernant la Loi Egalim (<https://sites.google.com/creapi.fr/egalimapi>).  
Repas végétarien 1\* / semaine.



### Menus présentés

Novembre - Décembre



### Évènementiel

#### LES CHRONIQUES CULINAIRES

Recettes et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>



En novembre : Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

En décembre : Tatin Carambert

**LES REPAS A THEME :** Animation Tanksgiving, le 2 décembre.  
Menu proposé par les enfants du restaurant de Saint Morillon,  
le 20 novembre.  
Repas de Noël, le 20 décembre.  
Menu du Nouvel An, le 3 janvier.

**Fêtons les anniversaires ! :** Le 29 novembre et 16 décembre.

*Merci de votre participation.*

*Nous nous retrouverons*

*Le mardi 10 décembre à 18 h.*



HAPPY  
TARTERIE

DÉCEMBRE 2019

LES CHRONIQUES  
CULINAIRES

api

Conception CréApi

# TATIN CARAMBERT

UNE RECETTE  
PROPOSÉE PAR :  
**CATHERINE LETENDART**  
CHEF DE CUISINE SUR L'ASSOCIATION  
CLAIRE JOIE À AMIENS.  
API  
PICARDIE SANTÉ

ENVIE DE FAIRE CETTE RECETTE ?

Retrouvez-la sur notre site :

[api-chroniquesculinaires.fr](http://api-chroniquesculinaires.fr)



L'ENDIVE

Appelée chicon dans le Nord ou en Belgique, l'endive est une variété de chicorée. Sa résistance au froid en fait un légume récolté en automne pouvant être consommé tout au long de l'hiver. Composée à 95% d'eau, elle est digeste et légère. Elle est aussi riche en vitamines (C, B1, B2, B9), en potassium et manganèse. Son amertume lui donne tout son caractère. Crue comme cuite, elle a de quoi vous surprendre jusque dans des mets de fête associée au foie gras ou à la poire.

À CHACUN SON INSPIRATION, LAISSEZ VOUS SURPRENDRE PAR CELLE DE VOTRE CHEF !

# HAPPY TARTERIE



## Tatin Carambert

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients :

Pour la pâte :

200 g de farine

150 g de beurre

10 cl d'eau fraîche

1 pincée de sel

Pour la tarte:

6 petites endives

12 carambars classiques au caramel

20 g de sucre semoule

1 noisette de beurre

1 camembert

Déroulé de la recette :

Réaliser une pâte feuilletée (recette au début du livre)

Retirer les premières feuilles d'endives, les couper en deux dans la longueur et éliminer les coeurs

Dans une grande poêle faites chauffer le beurre, y mettre les endives à dorer 5 min de chaque côté

Saupoudrer de sucre et assaisonner

Baisser le feu, laisser cuire 20 en les tournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et caramélisées

Préchauffer le four à 180°C

Mettre un carambar au coeur de chacune des demies endives, les disposer en rosace dans un plat à tarte, carambar et face tranchée vers le bas

Répartir le camembert coupé en tranche sur l'ensemble des endives

Dérouler la pâte feuilletée dessus et rabattre les bords

Mettre la tatin à cuire 25 à 30 min au four

Une fois cuite, attendre qu'elle tiédisse et la démouler délicatement

Proposé par Catherine Létendart chef de cuisine à l'association Claire Joie, pour la région Picardie Santé.

api

HAPPY  
TARTERIE

NOVEMBRE 2019

LES CHRONIQUES  
CULINAIRES

api

Conception Cré-Api

# TARTE AMANDINE À L'ORANGE ET AU THÉ

UNE RECETTE  
PROPOSÉE PAR :  
**ERIC TACHER**  
PÂTISSIER SUR LE RESTAURANT  
INTERPOL À LYON.  
API  
VALÉE DU RHÔNE



ENVIE DE FAIRE CETTE RECETTE ?

Retrouvez-la sur notre site :

[api-chroniquesculinaires.fr](http://api-chroniquesculinaires.fr)



L'ORANGE

Ayant besoin de chaleur pour mûrir, l'orange fut longtemps produite dans le Sud de l'Europe uniquement. Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, ce fruit luxueux était le cadeau par excellence des enfants issus des milieux modestes, peu habitués à en consommer. Aujourd'hui, crue, pressée ou zestée, l'orange est l'un des fruits préférés des français.

Pauvre en calories, riche en minéraux et en vitamine C, elle est idéale pour faire le plein de vitalité.

Côté cuisine, elle apporte une touche acidulée à nos préparations sucrées mais parfume également nos plats salés : elle peut accompagner une volaille, comme un mijoté de poulet au fenouil à l'orange, ou plus traditionnellement le canard.

À CHACUN SON INSPIRATION, LAISSEZ VOUS SURPRENDRE PAR CELLE DE VOTRE CHEF !

# HAPPY TARTERIE



## Tarte amandine à l'orange et thé Earl Grey

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients :

4 oeufs

125 g de beurre doux

195 g de sucre glace

25 g de sucre semoule

3 oranges

200 g de poudre d'amande

25 cl de crème entière liquide

5 sachets de thés Earl Grey

250 g de maïzena

25 g de pistache

1 grenade

### Déroulé de la recette :

#### LA VEILLE :

Pétrir la pâte sucrée sans gluten

Ramollir le beurre avec le sel, ajouter 75 g de sucre glace, 50 g de poudre d'amande, un oeuf, 160 g de maïzena et réserver au froid

#### Préparer la crème infusée :

Faire bouillir la crème avec les sachets de thé et le sucre semoule

#### LE LENDEMAIN :

Préchauffer le four à 160°C

Foncer la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à l'obtention d'un cercle de 27 cm de diamètre

Mélanger le reste du sucre glace, de la poudre d'amande, et de la maïzena

Ajouter au mélange, un zeste d'orange et le jus des 3 oranges, 2 jaunes d'oeufs et un oeuf entier

Couler le mélange dans le fond de tarte

Cuire la tarte 20 min à 160°C

#### DRESSAGE :

Après refroidissement de la tarte, la couper en 6 parts

Monter la crème infusée en chantilly

Dresser à l'assiette avec une quenelle de chantilly au thé, quelques pistaches concassées et quelques grains de grenade

api