

« Le menu des enfants »

Participation des enfants de l'école Liotard au choix des menus
Mars -avril 2019

Pour sa 4^{ème} édition avec l'association des restaurants scolaires de l'Europe, le projet du « Menu des enfants », initié en 2016, a été organisé avec l'équipe parascolaire de l'école Liotard en mars et avril 2019. Le but de l'expérience est de favoriser la participation des enfants dans le processus d'élaboration des menus et de stimuler les échanges entre cuisiniers, enfants et équipes parascolaires, lors d'un moment commun agréable et enrichissant.

Déroulement

Durant le temps parascolaire de 16h, 11 enfants de 4 à 6P se sont réunis à trois reprises, accompagnés par Franck Lacroix, chef de cuisine, Yris Sanchez Vidal, animatrice parascolaire et Céline Liver, diététicienne au Service des écoles. Trois étudiantes de la Haute école de santé, filière nutrition et diététique, ont participé à l'une des rencontres, en tant qu'observatrices.



Le 11 mars, les enfants ont visité la cuisine de production située dans l'école de l'Europe, sous la conduite du chef de cuisine ; le 18 mars, après une animation sur l'équilibre alimentaire, les enfants ont établi une semaine de menus, épaulés par le chef de cuisine, l'animatrice parascolaire et la diététicienne; le 8 avril, le groupe d'enfants a participé à un atelier de cuisine dans la cuisine de production, pour préparer la salade de fruits frais du lendemain, pour une cinquantaine d'enfants.

La préparation de la salade de fruits leur a fait découvrir différents ustensiles de cuisine, plusieurs fruits ainsi que les parages et découpes pour chacun d'entre eux. Deux cuisiniers de l'association, en plus de Franck Lacroix, ont prêté main forte pour cet atelier.

Les menus choisis ont été servis durant la semaine du 8 au 12 avril 2019 dans les 11 restaurants livrés par l'association de l'Europe, soit environ 1'800 repas chaque jour.

Outre la découverte de la cuisine, ce projet a l'intérêt de sensibiliser les enfants à tout le travail qui est réalisé pour préparer un repas. De plus, une sensibilisation à l'équilibre alimentaire et aux questions de saisonnalité et de provenance des produits est également intégrée au projet. Divers supports pédagogiques ont été utilisés ou remis aux enfants (panneaux concours Fourchette verte, calendriers des produits GRTA de saison, etc.).



Information/communication

La direction de l'établissement, l'association de parents d'élèves de l'école Liotard et les équipes parascolaires de l'ensemble des restaurants scolaires ont été informées de la tenue du projet, tout comme les parents des enfants participants. Le chef de cuisine a mis en évidence le projet sur les menus, avec la mention des prénoms des enfants participants. Une information figurait également sur le site internet de l'association des restaurants scolaires de l'Europe. L'ensemble des enfants mangeant au restaurant scolaire de l'école Liotard a été informé par l'équipe parascolaire.

Retours et évaluation

Les enfants participants au projet se sont montrés très intéressés et impliqués lors des trois rencontres ; l'atelier de cuisine a été un franc succès. Le groupe d'enfants était très fier de voir leur prénom figurer sur les menus. Du côté de l'équipe de cuisine, le projet a permis un contact privilégié et différent avec le groupe d'enfants, tout en offrant l'opportunité de présenter leur métier et valoriser leur travail quotidien. Les menus choisis ont remporté un grand succès dans tous les restaurants scolaires. En réunissant les partenaires du restaurant scolaire en dehors du coup de feu de midi, les rencontres offrent la possibilité de tisser des liens entre les intervenants et favoriser des échanges fructueux pour l'avenir. Un aspect qui pourrait être amélioré pour une prochaine édition est la communication aux enfants des autres restaurants scolaires.

Céline Liver,
Service des écoles et institutions pour l'enfance (Ville de Genève),
08/05/2019



Association des Restaurants Scolaires de l'Europe

MENUS DE LA QUINZAINE

MENU DE LA SEMAINE «IN VIVO»

Lundi 08 avril 2019

Salade cabus (GRTA) et dés tomates
Lamelles de KEBAB de volailles
accompagné de son pain Pita
Sauce blanche yogourt menthe
Glace fraises de l'artisan Glacier CH

Mardi 09 avril 2019

Jus de pommes Verger de St-Loup (GRTA)
Salade batavia (GRTA)
Spaghetti complet
Sce bolognaise (bœuf CH et légumes)
Salade de fruits frais

Jeudi 11 avril 2019

Salade de betteraves rouges
Escalope de saumon poêlée NG
Couscous, carottes (GRTA), pois chiches
Haricots verts citrons
Verrine poire, Sce chocolat céréales

MENU
Végétarien

Vendredi 12 avril 2019

Dips légumes sauce (GRTA) Curry, salade
Pizza MARGUERITE
(tomate, mozzarella et origan)
de notre boulanger
Yogourt aux fruits

*Merci aux enfants de l'école de LIOTARD :
Amadou, Carla, Cassey, Elisa, Elya, Eman, Karène, Katarina, Mélina, Léa
et Suprya pour leur participation.*

*Aux adultes:
Iris (animatrice) et Céline Liver (diététicienne - Ville de Genève)*



Lundi 15 avril 2019

Salade de pousses d'épinards
Quasi d'agneau au miel NZ
Pommes duchesses
et petits légumes
Surprise de Pâques

Mardi 16 avril 2019

Salade batavia , crudités (GRTA)
Risotto crémeux
aux asperges et tomates séchées
Copeaux de parmesan
Fruit du jour : Pomme

Jeudi 18 avril 2019



Vendredi 19 avril 2019



**Le service de restauration de l'Europe se tient à votre disposition
pour toutes informations relatives à la présence d'allergène dans les préparations.**

**Tous nos menus sont servis avec du pain Genève Région-Terre Avenir
Produits GRTA susceptible de modification selon approvisionnement.**



BON APPÉTIT À TOUS!

