

# Les produits locaux à l'honneur au restaurant scolaire

Mardi 12 novembre, plus de 200 enfants étaient présents pour le déjeuner avec un menu spécial produit local avec la participation des producteurs de Châteauneuf-du-Rhône. C'est à l'initiative du maire, Marielle Figuet, et de son adjointe Maryline Roissac, déléguée aux scolaires, que ce repas a été décidé, une volonté de s'approvisionner dans les circuits courts.

Après avoir accepté cette idée, le président de Plein Sud restauration, Sylvain Lorion, a demandé à Léa Sinegre, diététicienne, de s'occuper de cette mise en place avec Joël Chaix, responsable du secteur. Un menu a été élaboré et les producteurs qui ont été contactés ont accepté de livrer leurs produits.

Salade de pomme de terre de David Poncet, sauté de bœuf de Nicolas Regnier, gratin de Courge de David Poncet, picodon de Joël Faure, kiwi de Laurent Chaussabel et pain de la boulangerie Allix.

## ■ Les ingrédients présentés aux enfants

Avant de passer à table, les enfants ont eu la présentation des ingrédients qui constituaient le menu, David Poncet à expliquer la culture des légumes, en présence des élus, du directeur, de la diététicienne, de Joël Chaix, et de M. Comte exploitant agricole sur la commune qui livrera les légumes lors d'un nouveau repas le 3 décembre. Pour ce jour, une préparation exclusivement



L'équipe ayant participé à ce projet.

pour Châteauneuf a été faite sur le site de Montélimar pour plus de 200 repas par le chef de cuisine Jonathan Ligier avec son se-

cond, Cindy Chaussende. Le service était assuré par Anne-Laure avec le personnel habituel et du directeur du périsco-

laire, Jérôme Magnan, et son équipe. Les enfants et même les grands, présents au repas ont apprécié ce menu.

