

# TERRES <sup>DE</sup> CUISINE

PROGRAMME D'ANIMATIONS  
DURANT LE TEMPS REPAS  
2019-2020  
-  
SCOLAIRE

# 1. CALENDRIER



**TERRES DE  
CUISINE**

# ANIMATIONS SCOLAIRES

## CALENDRIER DES SUPPORTS ET REPAS A THEME SUR LE TEMPS REPAS

	FETES CALENDAIRES	FETES CULINAIRES	ANIMATIONS JEUX OLYMPIQUES	ECO EVENEMENTS
SEPTEMBRE		Gastronomie Française		
OCTOBRE		Semaine du Goût		
NOVEMBRE			SKATEBOARD US	Semaine européenne de la réduction des déchets
DECEMBRE	Repas de Noël			
JANVIER	Épiphanie Nouvel an chinois			
FEVRIER	Chandeleur		ESCALADE EUROPE	
MARS		Fête du Goût de France	SURF	
AVRIL	Repas de Pâques			
MAI			KARATE	Semaine du développe- ment durable
JUIN				Fête des fruits et légumes frais



2.

# LES FÊTES CALENDAIRES



*décembre*

*janvier*

*février*

*mars*

*avril*





**TERRES<sup>DE</sup>  
CUISINE**

# LES FÊTES CALENDAIRES

\* Des menus améliorés pour le plus grand plaisir des enfants !

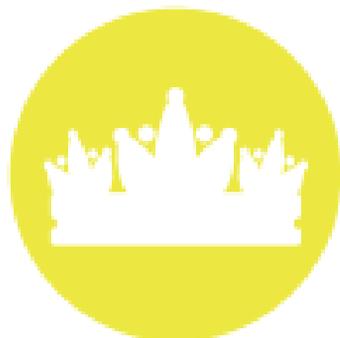
FÊTE GOÛT DE FRANCE



NOËL



EPIPHANIE



CHANDELEUR



NOUVEL AN CHINOIS



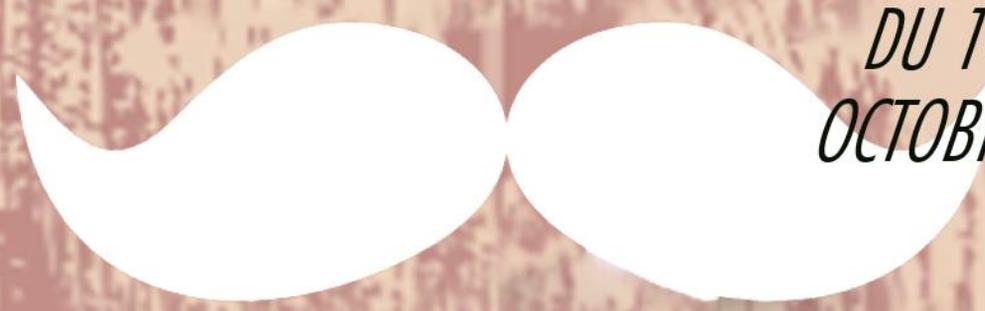
PÂQUES





**3.**  
**LA SEMAINE**  
**DU GOÛT**

*DU 14 AU 18*  
*OCTOBRE 2019*





TERRES<sup>DE</sup>  
CUISINE

# SEMAINE DU GOÛT

## LES MENUS DE NOS CHEFS

Objectif : Chaque jour de la semaine, à tour de rôle, nos chefs vous proposeront leurs recettes favorites



### Chef Nicolas Mequignon

*(atelier Haute Provence)*

Salade de carottes et  
courgettes râpées

Emincé de veau champêtre

Pommes de terre rissolées

Edam

Fromage blanc  
sur coulis de fruits rouges

\* Les exemples communiqués peuvent évoluer.



**TERRES<sup>DE</sup>  
CUISINE**

# SEMAINE DU GOÛT

## Menu

### Chef Nicolas Mequignon *(atelier Haute Provence)*

Salade carottes et courgettes  
râpées

Emincé de veau champêtre

Pommes de terre rissolées

Edam

Fromage blanc sur coulis de  
fruits rouges

### Chef Laure Francoul *(atelier Méditerranée)*

Salade de pois chiches  
au cumin

Sauté de porc au miel

Poêlée wok

(pois croquants, haricots mungo,  
carottes, champignons, fèves de  
soja, oignons)

Bûche de chèvre à la  
coupe

Fruit de saison

### Chef Jean Luc Savreux *(atelier Cévennes)*

Mélange de crudités  
(salade, chou blanc, radis)

Gardianne de taureau

Riz de Camargue IGP

Chantailou

Compote de poires

### Chef Christophe Thauvin *(atelier Rhône Isère)*

Cervelle de Canut avec  
Toast  
(fromage blanc, ciboulette,  
échalote)

Coquillettes au Reblochon  
AOP

Et saucisse fumée

Fruit de saison

### Chef Fabrice Creton *(atelier Provence)*

Scarole

Cabillaud pané

Purée de potiron

Yaourt sucré

Roulé au chocolat  
MAISON

\*Les produits et menus ci-dessus sont donnés à titre d'exemple, et peuvent être sujets à des modifications.



4.

# LES JEUX OLYMPIQUES

*novembre*

*février*

*mars*

*mai*



TERRES<sup>DE</sup>  
CUISINE

# JEUX OLYMPIQUES

Thématique : Jeux olympiques (Juillet-Août 2020)

Objectif : Au travers de quatre des nouveaux sports présents aux jeux olympiques, nous voulons faire découvrir :

- la culture, la philosophie et les valeurs dégagées par ces sports,
- pourquoi il est important de faire du sport,
- la corrélation entre le sport et l'alimentation.





TERRES  
DE  
CUISINE

# JEUX OLYMPIQUES

## Menu

Plusieurs composantes du menu seront en corrélation avec le pays d'origine du sport mis en avant

MOIS	SPORT	PAYS MIS EN AVANT	TYPE DE PRODUIT
NOVEMBRE	SKATEBOARD	ETATS-UNIS	HOT DOG
FEVRIER	ESCALADE	EUROPE	TARTIFLETTE
MARS	SURF	POLYNESIE	MA'A (porc, haricots rouges, pota, macaronis)
MAI	KARATE	JAPON	NOUILLES SAUTEES Façon japonaise

\*Exemple



\*Les produits et menus ci-dessus sont donnés à titre d'exemple, et peuvent être sujets à des modifications.



5.  
LES  
ECO-EVENEMENTS

*novembre*

*mai*

*juin*



**TERRES  
DE  
CUISINE**

# SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS

## Novembre



L'objectif de cet évènement est :

- De réduire les déchets liés à la livraison des repas (emballages).
- **Proposer des composantes servies en conditionnement collectif et non individuel :**
  - Fromage à la coupe,
  - Compote en poche,
  - Seau de yaourt.



Cette animation sera accompagnée d'un support rassemblant des conseils d'utilisation et de présentation de ces denrées pour le personnel sur site.



\*Les exemples communiqués peuvent évoluer.



**TERRES<sup>DE</sup>  
CUISINE**

# SEMAINE EUROPEENNE DE REDUCTION DES DECHETS

## Menu

Les composantes en rouge sont en conditionnement collectif, dans un objectif de réduction des emballages.

### Lundi

Mélange farandole et  
mozzarella  
(salade, chou blanc, radis)

Parmentier  
À la purée de potiron

Fromage blanc  
(en seau) et sucre

### Mardi

Betteraves vinaigrette

Omelette fraîche

Épinards Mornay

Verre de lait  
(bouteille)

Gâteau au cacao maison

### Mercredi

Carottes râpées

Bœuf braisé sauce paprika

Coquillettes

Camembert à la coupe

Salade de fruits frais  
(panier)

### Jeudi

Salade de maïs aux crudités

Jambon blanc

Brocolis à la crème

Tomme blanche à la coupe

Fruit de saison

### Vendredi

Quiche au fromage maison

Colin sauce orientale

Galettes de légumes

Biscuits

Compote de pommes du  
Vigan

\*Les produits et menus ci-dessus sont donnés à titre d'exemple, et peuvent être sujets à des modifications.



Salade de pois chiches

Ravioles de courgette

Fromage à la coupe

Fruit de saison

Consommer autrement, oui,  
mais comment ?

\*Chaque année, nous sensibilisons les enfants à travers différentes actions, affichages, banderoles, livrets de jeux ou autres, sur une façon de consommer plus respectueuse de la nature.

Cette année, au travers d'un repas 100% local, nous voulons :

- Faire découvrir les producteurs locaux aux enfants,
- Leur expliquer l'impact environnemental et sociétal de consommer des produits locaux.

\*Les exemples communiqués peuvent évoluer.





TERRES DE CUISINE

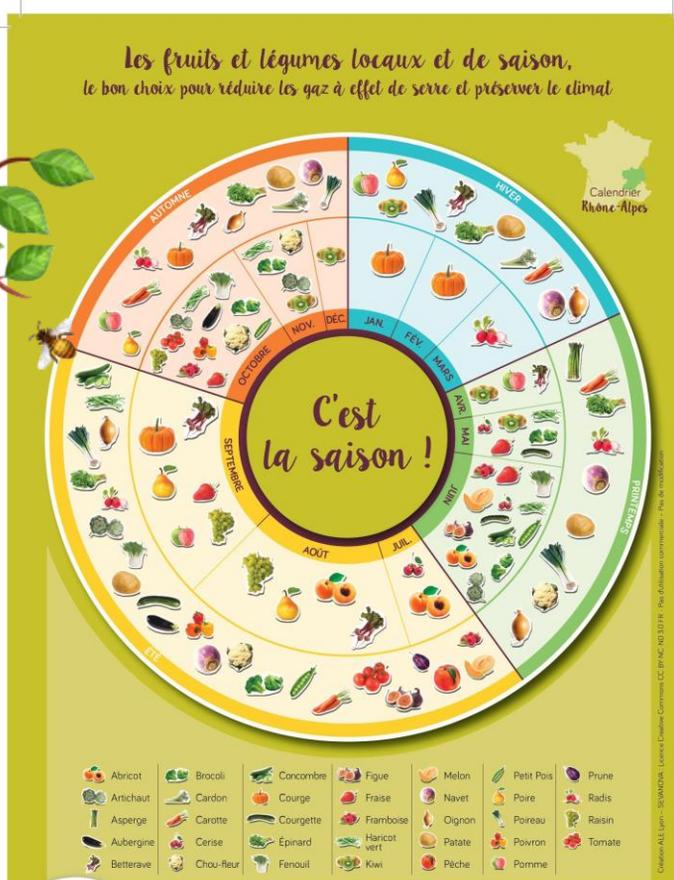
# FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

## Juin



Expliquer la **saisonnalité des fruits et légumes** ainsi que le rôle primordial des **abeilles**, pour la pollinisation.

La fête des fruits et légumes frais, c'est l'occasion de mettre à l'honneur pendant une semaine les produits primeurs frais de saison de nos **agriculteurs locaux**.



Retrouvez plus d'infos et recettes de saison sur [www.ccoconso.fr](http://www.ccoconso.fr) et <http://www.recettesbox.com/saisons-legumes-fruits.html>

AUVERGNE - Rhône-Alpes **asder** partenaires Energie

\*Les exemples communiqués peuvent évoluer.



# TERRES<sup>DE</sup> CUISSINE

-  
ETHIQUE  
PAR  
NATURE  
-

41 RUE DES REMOULEURS 84 000 AVIGNON  
T : 04 90 14 26 60  
[WWW.TERRESDECUISSINE.FR](http://WWW.TERRESDECUISSINE.FR)