

Publié le 13 octobre 2010

Semau : les cantines ont du goût !

La Sem de Maurepas veut redonner aux enfants le plaisir de manger, tout en leur apportant des menus équilibrés. Des repas à thèmes sont régulièrement proposés dans les restaurants scolaires pour les éveiller au goût et à la découverte.



Faire découvrir de nouvelles saveurs pour apprécier une cuisine équilibrée où les fruits, légumes, et autres ingrédients indispensables à la santé, se marient avec harmonie : c'est l'objectif de la [Semau](#). La Sem de Maurepas (Yvelines) s'est lancée dans une véritable croisade contre la nourriture aseptisée, uniforme et souvent trop riche de la « génération fast-food », malgré les contraintes techniques et budgétaires propres à toute restauration collective. Fer de lance de cette politique : la créativité. Les menus sont imaginés par Thierry Anselme, directeur de la Semau qui possède une solide expérience en restauration collective après 17 ans dans la société Avenance Enseignement. « Un plan alimentaire a été établi par Roselyne Pégnas, notre diététicienne, qui corrige et valide les cycles de menus de sept semaines », précise Thierry Anselme qui s'est également engagé à renouveler de 8 à 10 % les recettes à chaque période.

Autre intervenant clé : le chef de cuisine, Michel Pacary, qui confirme leur faisabilité technique. « Une réunion est organisée toutes les semaines pour vérifier et valider les recettes », explique le directeur de la Semau. Un chef qui n'hésite pas aller sur le terrain avec sa toque blanche, pour le plus grand plaisir des enfants, mais aussi pour créer un lien avec le personnel chargé de préparer ou de servir les repas dans les 14 cantines de la ville. « La rencontre se fait à l'occasion de notre animation itinérante qui parcourt au fil de l'année tous les restaurants scolaires de Maurepas », commente Thierry Anselme. Après le thème du Pain en 2008/2009, les fruits et légumes en 2009/2010, ce sont les légumes frais et secs qui sont cette année à l'honneur. « Moins utilisés malgré leurs propriétés nutritives, ces derniers seront mis en valeur à travers les plats proposés aux enfants, tels que salade de lentilles ou Chili con carne, mais aussi grâce à un buffet où ils seront montrés à leur état naturel, ajoute Thierry Anselme. L'intérêt est également pédagogique ».

Également au programme : la Semaine du goût, du 11 au 15 octobre sur le thème du continent africain. Mais aussi six repas à thèmes, là encore dans le but d'éveiller la curiosité des enfants au goût et à la découverte. Au menu : USA-Tex mex le 25 novembre, repas de Noël le 16 décembre, la montagne le 3 février, l'Asie le 17 mars, l'Espagne le 11 mai, et un buffet de fin d'année le 30 juin.