



# Ma Cantine à tout bon !

Les actualités de la restauration scolaire - Janvier à Février 2025

## C'EST DANS L'ASSIETTE

### Paray-Vieille-Poste : une cuisine engagée pour le tri des biodéchets

Valoriser les déchets produits par la restauration scolaire n'est pas qu'une obligation légale. C'est un engagement que la cuisine de Paray-Vieille-Poste a pris depuis de longues années. Elle a ainsi permis le développement d'un partenariat local avec Grand Orly Saine Bièvre (l'EPT 12) depuis septembre 2024, après avoir travaillé pendant 8 ans avec la société Moulinot.

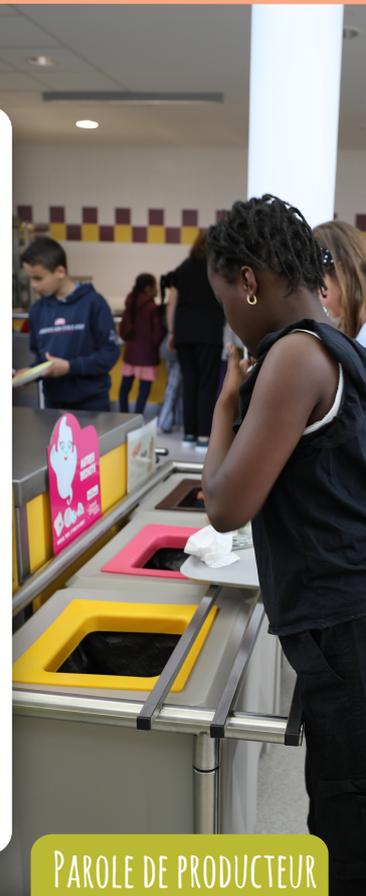
L'EPT 12 est un établissement public territorial qui par le biais du SIREDOM\* valorise tous les déchets alimentaires générés pendant la préparation des repas en cuisine, ainsi que ceux d'après repas.

\* Syndicat pour l'Innovation, le Recyclage et l'Energie par les Déchets et Ordures Ménagères

**Un engagement sur la valorisation des déchets**  
Dans une école élémentaire, l'ADEME estime à 120 grammes le poids de la nourriture jetée à la poubelle par un élève à chaque repas.

Rapportés aux centaines d'élèves de chaque école, les chiffres prennent des proportions impressionnantes. Les restaurants scolaires de la ville de Paray-Vieille-Poste ont depuis de longues années mis en œuvre des **actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** : affichage, sensibilisation, prévention, adaptation des quantités et des menus.

**Le compost : la seconde vie des bio-déchets**  
Trier les déchets exige l'engagement de tous. Les bacs de tri sont installés dans les cuisines et dans les restaurants scolaires où les enfants eux-mêmes sont invités à trier leurs restes. Tous les déchets sont ensuite centralisés et collectés par l'EPT 12 sur la déchèterie de Vert-Le-Grand. Grâce au processus de méthanisation, cet organisme va les transformer en biogaz, une source d'énergie renouvelable (électricité, chaleur ou carburant).



## PAROLE DE PRODUCTEUR

### Zoom sur les lentilles d'Île-de-France de Monsieur Hubert



Cliquez sur le lien pour lire la vidéo :

[Regarder la vidéo](#)





# Ma Cantine a tout bon!

Votre journal mensuel sur la restauration scolaire et idées recettes de saison

## CUISINER EN FAMILLE

### Chou-fleur rôti aux épices

 Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 35 minutes

 Pour 4 personnes

#### INGRÉDIENTS

- 1 chou-fleur
- 1 c. à s. de paprika
- 1 c. à s. de curry
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez le chou-fleur en tranche d'épaisseur moyenne.
- Dans un bol, mélangez les épices, le sel et le poivre ainsi que l'huile d'olive.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposez les tranches de chou-fleur.
- Badigeonnez de chaque côté avec le mélange huile et épices à l'aide d'un pinceau ou d'une petite cuillère.
- Enfournez le tout pour 35 minutes à chaleur tournante. Il faut que les tranches paraissent bien dorées.



## CUISINER EN FAMILLE

### Crumble aux poires

 Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 35 minutes

 Pour 4 personnes

#### INGRÉDIENTS

- 5 poires
- 150 g de farine
- 120 g de sucre roux
- 75 g de beurre
- 2 c-à-s de cannelle
- 1 demi-citron

- Préchauffez le four à 200°C.
- Épluchez et retirez les pépins des poires.
- Découpez-les en cubes et déposez-les dans un moule à gâteau.
- Versez le jus d'un demi-citron et saupoudrez de cannelle les morceaux de fruits.
- Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre et le beurre, jusqu'à obtenir une pâte sablée.
- Effritez la pâte sur les poires.
- Enfournez pendant 35 minutes.
- Servez ce crumble tiède pour plus de gourmandise !

