

SAINTE-HÉLÈNE-SUR-ISÈRE

22 personnes ont inauguré la cantine de l'école au cours d'un repas convivial



Élus, parents et enseignantes ont apprécié la cantine et le menu servi.

Jeudi, en avant-première, des adultes ont inauguré la cantine de l'école. Élus, enseignantes, représentants de parents d'élèves, employés communaux... Près de 22 personnes ont joué les critiques gastronomiques. Au menu : carottes râpées agrémentées de raisins, sauté de veau au basilic, boulgour, faisselle et tarte choco-banane.

Le cuisinier, Jean-Philippe Combaz, l'assure : « C'est réellement les menus destinés aux enfants. Il n'y a pas d'exception aujourd'hui parce que ce sont des élus, des parents ». Les barquettes de six por-

tions sont ouvertes par Jean-Philippe puis servies ou réchauffées selon les besoins. Les participants sont servis à table, mais un bain-marie dans la salle permettra aux plus grands de se servir eux-mêmes.

Sensibiliser les enfants au tri

« On va aussi essayer de les responsabiliser en leur apprenant à trier, débarrasser, ranger leur espace », confie le cuisinier entre deux assiettes. Une unité de compost pourrait aussi voir le jour.

« J'attends de voir les premiers retours. Dans certai-

nes cantines, ce sont entre quatre et huit kilos qui sont jetés chaque jour en fonction du nombre de repas. Il faut qu'on réduise ce gaspillage. » Le maire, Daniel Tavel, a trouvé le repas très bon : « Je crois que certains ont été surpris par la qualité ».

Le fournisseur des repas en liaison froide est la société SHCB. Chaque jour 20% du repas seront des produits biologiques.

C.C.R.

Le prix du repas comprenant la garderie entre 11 h 30 et 13 h 30 a été fixé à 4,95 €.