Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2024

Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales

Ce mercredi 22 mai, neuf chefs des restaurants scolaires des collèges ont pu participer à un atelier sur les protéines végétales. Cette formation, proposée par le Département de Vaucluse, a pu être réalisée grâce aux membres de l'association d'éducation à l'environnement Le Loubatas et du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT).

Proposer une alimentation de meilleure qualité et durable. C'est un engagement qu'a pris le Département de Vaucluse dans le cadre de la loi EGalim, une loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. »

Ainsi, après avoir proposé un premier atelier aux chefs des cantines scolaires sur la valorisation des fruits et des légumes, le Département de Vaucluse réitère l'opération avec une formation aux protéines végétales. Les modules comportent une partie théorique, un quizz, un atelier en cuisine et une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2024

dégustation des produits réalisés. Le tout encadré par les membres du Loubatas et du CNFPT.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 24 mai 2024

©Département de Vaucluse

Neuf chefs se sont donc réunis à Lauris pour cette matinée formatrice. L'objectif de ces ateliers est de sensibiliser et de conseiller les responsables des restaurants scolaires en matière de préparation des légumineuses et céréales, de proposition de menus végétariens, de tester les cuissons et les associations adaptées, mais aussi de désamorcer les craintes, d'adapter les plats aux contraintes de production, etc.

Ensemble, ils ont dû préparer un repas complet avec trois choix d'entrées (poispenade, maqueronade, salade céréalienne), trois choix de plats (crumble de légumes étuvés, mijoté de viande collagénique et riz lentilles corail, parmentier lentilles et viande hachée), et trois choix de desserts (haricosette, cheesecake, compote de pommes avec un caramel cru).

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !