



Ma Cantine à tout bon !

Les actualités de la restauration scolaire - juin 2026

ANIMATIONS

Des repas animées à Paray-Vieille-Poste

Tout au long de l'année, les restaurants scolaires proposent des menus à thème pour faire de la pause déjeuner un moment de découverte et de convivialité.

Les enfants ont embarqué le 10 avril pour **une escapade gourmande aux saveurs africaines** avec un menu dépaystant : salade africaine, poulet Yassa ou boulettes de sarrasin végétariennes, riz bio et Thiakry.

Le 22 mai, c'était la découverte du **terroir français**, avec une animation autour de la **région d'Auvergne** : jambon ou saucisses végétales, truffade, petit suisse et fruit de saison.

Pour célébrer l'arrivée des beaux jours, et si la météo le permet, **place au repas champêtre en juin** ! Les enfants déjeuneront en extérieur, sur des nappes vichy, pour un moment festif et convivial.



PRODUCTEUR

Les produits locaux de la Coopérative Bio



Cliquez sur le lien pour regarder la vidéo

[Regarder la vidéo](#)



Ma Cantine à tout bon !

Les idées recette de saison, pour cuisiner en famille



CUISINER EN FAMILLE



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 grosses aubergines
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jus d'un demi-citron
- 2 cuillères à soupe de tahini (purée de sésame)
- Sel et poivre

Caviar d'aubergines

C'est parti !

- Lavez les aubergines et percez-les à plusieurs endroits avec une fourchette. Cela permettra à l'eau de s'évaporer pendant la cuisson.
- Disposez-les entières sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire au four pendant environ 45 à 50 minutes à 200°C, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
- Laissez-les refroidir un peu, puis retirez la peau en la pelant délicatement. Si les aubergines sont encore trop chaudes, utilisez une cuillère pour prélever la chair.
- Dans un mixeur, combinez la chair, l'ail émincé, l'huile d'olive, le jus de citron, le tahini, le sel et le poivre. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.
- Transférez le caviar d'aubergine dans un bol.



CUISINER EN FAMILLE



Préparation : 10 minutes



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises fraîches
- 200 ml de crème fraîche épaisse (12%)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)

Crème aux fraises

C'est parti !

- Coupez les fraises en morceaux et mettez-les dans un mixeur.
- Mixez les fraises jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Dans un bol très froid (préalablement mis une dizaine de minutes au congélateur), fouettez la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.
- Ajoutez éventuellement l'extrait de vanille pour parfumer la crème.
- Incorporez délicatement la purée de fraises à la crème fouettée. Assurez-vous que le mélange soit homogène.
- Transférez la préparation dans des verrines ou des bols individuels. Placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure.

