Reportage : Qu’est ce qu’il y a au menu aujourd’hui ?

Interview de Christelle Par Aubin et Kali , vendredi 4 mars 2016



*Quel matériel et quels accessoires utilisez-vous pour cuisiner ?*

Le même qu’à la maison… mais en plus gros car on est plus nombreux à table !

*Les aliments sont-ils bio ?*

Non pour 2 raisons : cela coûterait trop cher, et on a besoin de telles quantités que les filières d’approvisionnement ne sont pas développées sur le secteur. On préfère choisir des fournisseurs locaux et de bonne qualité en produits frais.

*Est-ce que vous achetez tous les aliments pour toute la semaine ?*

Oui, je fais une liste et je passe commande chaque semaine. Ensuite les fournisseurs me livrent au fur et à mesure. Le cabillaud est arrivé ce matin parce qu’il a été pêché hier.

*Qui décide des menus ?*

Chez API Restauration, nous travaillons en équipe, il y a un Responsable de secteur qui m’aide pour les commandes et l’organisation et nous avons aussi une diététicienne qui conçoit des menus équilibrés et intéressants pour vous.

 *Comment peut-on constituer un menu ?*

On essaie qu’il y ait de tout : des vitamines, des protéines, des féculents… que vous goûtiez de bonnes choses pour que vous soyez en bonne santé…

*Dans un menu, qu'est-ce que vous cuisinez en premier ?*

Ca dépend, ce qui est le plus long à cuire, souvent ce sont les légumes. Aujourd’hui j’ai commencé par les carottes car elles cuisent plus longtemps, je cuirai le poisson au dernier moment pour qu’il reste moelleux.

*Que devient ce qui n'a pas été mangé ?*

Malheureusement on le jette à la poubelle ou au composteur.

*Combien de kilos de nourriture sont jetés chaque jour ?*

Trop !!! Hier on a jeté presque toutes les endives car ça ne vous a pas plu. On pourrait essayer de peser… Ce gaspillage me fait mal au cœur !

*Pourquoi ne mange-t-on pas plus souvent des frites ?*

A votre avis ? oui ce n’est pas bon pour la santé, mais on peut en manger de temps en temps !

 *Est-ce qu'on fera la semaine du goût ?*

Bien sûr et en attendant on a des semaines à thème comme la semaine verte en février.

*Est-ce qu'on fera le petit déjeuner à l'école ?*

C’est une opération que l’on peut mettre en place si vous souhaitez découvrir des choses avec la diététicienne aussi.

*Est-ce qu'il y aura des menus à thème (repas américain par exemple) ?*

C’est possible, il faut demander à Nadège Guillet et je travaillerai ça avec elle !