



## Appel à candidatures Anim'ma cantine Année scolaire 2022-2023

---

### Sur l'année scolaire 2021-2022, l'UDSIS a mis en place le dispositif « Anim'ma cantine »

Tout au long de l'année scolaire et dans une logique d'animation, des menus thématiques sont servis dans l'ensemble des restaurants scolaires servis par l'UDSIS (périodicité mensuelle).

L'UDSIS a voulu **placer l'enfant au cœur du fonctionnement, en l'associant au choix des menus à thème et à l'illustration des affiches.**

La classe de CE1 de l'école Jean Jaurès de Thuir a été retenue à titre « pilote ». Le dispositif s'est adapté au projet pédagogique de l'enseignante, particulièrement investie dans ce beau projet.

Concrètement, chaque mois les élèves ont voté pour le menu thématique de leur choix et ont contribué à l'illustration des affiches, inspirés par des artistes et des techniques d'art plastique. **L'idée est d'allier éducation alimentaire, éducation civique et éducation artistique et culturelle.**

En complément du travail fait en classe, les élèves ont visité :

-l'exploitation de M. Ormeno, producteur de pomme de terre primeur à Palau del Vidre. Les élèves ont pu participer à la récolte du produit mis à l'honneur sur le dernier menu thématique de l'année, et ont vu la chaîne de traitement.

-la cuisine centrale de Millas afin de voir les différentes étapes de production du menu thématique.

Le travail des élèves a été mis en valeur à l'occasion d'une exposition, visible en accès libre sur le parvis du restaurant scolaire de Thuir, la dernière semaine d'école. Une belle manifestation !

### Projet étendu pour l'année scolaire 2022-2023

Au vu du succès de cette opération, l'UDSIS souhaite reconduire et développer le dispositif sur la prochaine année scolaire, sur le **niveau CM1.**

Le thème retenu : « **Les chefs revisitent les recettes de terroir** » pour valoriser les produits Bio et locaux (**voir ci-dessous le détail des menus thématiques**)

**Le dispositif est fondé sur un partenariat tripartite : UDSIS – Commune ou Communauté de communes adhérente (et plus précisément le restaurant scolaire) – Enseignant.**

Un appel à candidatures est lancé afin de retenir des établissements motivés pour contribuer à ce beau projet.

L'idée est de retenir 5 classes, une classe par commission de terroir. Le découpage des commissions de terroir est le suivant :

Vallée de l'Agly

Vallée du Tech

Vallée de la Têt 1

Vallée de la Têt 2

Cerdagne-Capcir

Selon le nombre de candidatures, un tirage au sort sera effectué.

Chaque établissement scolaire travaillera sur 2 menus thématiques : éducation alimentaire avec la présentation des menus et aliments qui les composent, éducation civique autour du vote du menu, éducation artistique et culturelle avec l'illustration des affiches.

En complément, l'UDSIS prend à sa charge :

- l'intervention des producteurs locaux en classe
- une animation en classe autour des fruits et légumes
- la visite de la cuisine de Millas pour le lauréat du concours (transport financé par l'UDSIS)

Sur la fin de l'année scolaire, une exposition sera organisée pour mettre en valeur l'ensemble des affiches créées par les 5 classes du département. L'ensemble des élèves demi-pensionnaires voteront pour la plus belle affiche (vote organisé dans le restaurant scolaire). La classe lauréate pourra visiter la cuisine de Millas.

**Les conditions pour candidater :**

- être adhérent de l'UDSIS
- identifier un enseignant de CM1 particulièrement motivé pour intégrer le dispositif dans son projet éducatif
- financer le transport de la classe dans le cadre de la visite d'une exploitation agricole (par la commune ou par la coopérative scolaire)
- gérer la problématique des élèves externes (de la classe retenue) qui souhaiteront déjeuner au restaurant scolaire les jours où les menus à thème sont servis (les dates sont communiquées en début d'année scolaire, voir comment des inscriptions ponctuelles peuvent être autorisées)

**Pour candidater, merci de vous adresser à [olivier.canet@udsis.fr](mailto:olivier.canet@udsis.fr) avant le vendredi 19 août 2022.**

**THÈME MENUS 2022-2023 :**  
**Tour des P.O. des Produits Locaux et/ou Bio Locaux**  
**grâce à la dégustation de recettes de terroir**

	<u>1<sup>er</sup> CHOIX</u>	<u>2<sup>ème</sup> CHOIX</u>
<b>SEPTEMBRE 2022</b> 29 septembre 2022 choix avant le 06/09/2022	<b><u>Fromage Blanc local (Cimelait)</u></b> <b><u>et Miel local</u></b>	Salade Batavia locale, Noix, Dés de mozzarella et sauce vinaigrette au <b><u>Miel Local</u></b>
<b>OCTOBRE 2022</b> 10 octobre 2022 choix du 26-30/09/2022	Blanquette de <b><u>Veau Bio local</u></b> à l'ancienne	Sauté de <b><u>Veau Bio</u></b> des Vendanges
<b>NOVEMBRE 2022</b> 18 novembre 2022 choix du 17-21/10/2022	Sauté de Poulet Label Rouge <b><u>au Potiron Bio local</u></b>	Purée de <b><u>Potiron Bio local</u></b> à l'huile de noisette
<b>DECEMBRE 2022</b> 9 décembre 2022 choix du 14-18/11/2022	Suquet de Colin avec une picade <b><u>d'Amandes d'Ici</u></b>	Mar i Munt avec une picade <b><u>d'Amandes locales</u></b>
<b>JANVIER 2023</b> 20 janvier 2023 choix du 5-9/12/2022	Pavé de dinde Label Rouge sauce <b><u>aux pommes et coing Bio (purée de pommes-coing locale Sibio)</u></b>	Sauté de canard sauce <b><u>aux pommes et coing Bio (purée de pommes-coings locale Sibio)</u></b>
<b>FÉVRIER 2023</b> 17 février 2023 choix du 16-20/01/2023	Ragoût de Porc Local <b><u>au Céleri local</u></b>	Pot au Feu au <b><u>Céleri local</u></b>
<b>MARS 2023</b> 17 mars 2023 choix du 13-17/02/2023	<b><u>Bœuf Bio local</u></b> cocotte façon Grand-Mère	<b><u>Bœuf Bio</u></b> provençal
<b>AVRIL 2023</b> 21 avril 2023 choix du 13-17/03/2023	<b><u>Sauté d'Agneau local</u></b> à l'ail	Navarin d' <b><u>Agneau local</u></b>
<b>MAI 2023</b> 15 mai 2023 choix du 11-14/04/2023	Salade de tomates mozzarella et vinaigrette au <b><u>Basilic local</u></b>	Saumon au <b><u>Basilic local</u></b>
<b>JUIN 2023</b> 16 juin 2023 choix du 9-12/05/2023	<b><u>Pommes de terre primeur Locales</u></b> aux oignons confits	<b><u>Pommes de terre primeur Locales</u></b> au thym et huile d'olive