

8^{ème} édition du Menu des enfants

Année scolaire 2024-2025

Les 11 projets 2024-25 en bref



10 écoles : Sécheron, Eaux-Vives (2 projets), Cropettes, Pâquis-Centre – Zürich, De Budé, Ouches, De Roches, Genêts, Seujet et Roseraie



144 enfants de 3 à 8P



10 chefs de cuisine de 8 associations de restaurants scolaires, d'une résidence pour personnes âgées et de 2 sociétés de restauration



32 rencontres – 3 rencontres par projet



44 menus imaginés par les enfants



6'800 enfants ont dégusté ces menus dans 45 restaurants scolaires



Depuis 2016 : 540 petits chefs et 46 projets réalisés

Objectifs

Donner la parole aux enfants pour imaginer les menus du restaurant scolaire et stimuler les échanges entre cuisinières, cuisiniers, élèves et équipes parascolaires.

Explorer – visite de la cuisine de production

Inventer – conception d'une semaine de menus équilibrés

Cuisiner – réalisation d'une recette lors d'un atelier

Valoriser – affichage des prénoms sur les menus et poster souvenir



Pour les prochaines éditions

- ✓ Privilégier une vraie visite de la cuisine ou de l'office
- ✓ Rendre plus ludique la présentation de l'équilibre alimentaire
- ✓ Assurer la cohérence des goûters avec le projet
- ✓ Encourager les actions permettant d'associer l'ensemble des enfants au projet (animations, information)

Morceaux choisis de l'édition 2024-25



Découverte des herbes aromatiques pour les enfants de l'école De-Budé



Elaboration d'une salade de fruits pour les enfants de l'école Les Ouches

LA RECETTE SECRÈTE DE SAUCE À SALADE DE MARC



Ingédients

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde GRTA
- 1 dl de vinaigre de vin rouge ou blanc GRTA
- 5 cl d'huile de colza GRTA
- 50 g d'herbes séchées pour salade
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de condiment en poudre (aromates)
- 1 pincée de poivre moulu

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients au fouet.
- Arroser votre salade préférée avec cette sauce.
- Délicieux!

La sauce à salade se conserve 3 jours au réfrigérateur. Bien mélanger avant de servir.



Recette réalisée lors de l'atelier de cuisine du "Menu des enfants" de Janvier-Novier 2025 (projet organisé par le Service des écoles de la Ville de Genève, les associations de restaurant scolaire Prière-Sécheron et Péninens et l'ingénieur responsable de l'école Sécheron)

Atelier de cuisine «sauce à salade» à Sécheron



Préparation d'une sauce pesto à l'ail des ours pour les enfants De-Roches



Atelier crêpes aux Genêts

4 des 44 menus de l'édition 2024-25

Menu du 18 février 2025 - Ecole Sécheron

Bruschette tomate – mozzarella
Macaronis du chalet
Crème brûlée



Menu du 9 juin 2025 - Ecole de la Roseraie

Salade de chou croquant
Saumon fumé d'Écosse à la crème d'aneth
Riz jaune
Petits pois
Clafouti aux cerises

Menu du 27 mars 2025 - Ecole des Croupettes

Boulettes végétales à l'orientale
Semoule de couscous
Rosettes de brocolis bio vapeur
Kiwi



Menu du 16 mai 2025 – CLI de l'école des Eaux-Vives

Salade de vermicelles à la thaï
Steak de poulet GRTA au caramel
Riz sauté à la cantonnaise
Fraises