

Cuisine Centrale de la Ville d'Albi

Menus des 3 chefs Albigeois

La cuisine centrale de la Ville d'Albi a proposé à 3 chefs albigeois de concevoir des recettes pour les enfants qui fréquentent les restaurants scolaires ainsi que les bénéficiaires du portage des repas à domicile.

Depuis plusieurs années la Ville d'Albi s'est engagée dans une politique alimentaire qualitative et a fait le choix d'acheter des denrées alimentaires auprès des producteurs locaux.

La cuisine centrale propose, une fois par mois depuis septembre 2017, un menu 100% local pour l'ensemble de ses usagers: les restaurants scolaires des écoles d'Albi, les crèches municipales et le portage de repas à domicile.

C'est dans ce cadre qu'a été initiée cette collaboration entre la cuisine centrale et 3 restaurateurs albigeois, Rikard Hult , chef de l'Épicurien, Arnaud Cabanel chef du Cascarbar , Sandrine Caramelli cheffe du Lautrec .

Les recettes ont été conçues par ces 3 chefs, qui les superviseront lors de leur préparation à la cuisine centrale.

Le travail a porté sur plusieurs thématiques:

- le goût: amer, sucré, acide, salé...
- des produits locaux de saison et frais.

Les plats de chefs albigeois seront servis du 11 au 17 octobre .

La cuisine centrale confectionne en moyenne 3500 repas par jour : 2800 pour les écoles, 450 pour les centres de loisirs les mercredis et durant les vacances , 200 pour les crèches et plus de 500 pour le portage.

Menus des 3 chefs

mardi 12 octobre menu du chef de l'Épicurien

- rillettes de thon basquaise,
- poitrine de porc confite accompagnée d'un tustet de pommes de terre servies avec un jus de champignons à l'estragon,
- mousse vanille sur une compotée de pommes façon tatin.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Brigitte Charbonnières
Attachée Presse

Tel : 05 63 49 14 97
Fax : 05 63 49 14 13

brigitte.charbonnieres@mairie-albi.fr
www.mairie-albi.fr

jeudi 14 octobre menu du chef du Cascabar

- crème de potimarron et granola de châtaignes,
- haut de cuisse de poulet mariné et cuit dans un fromage blanc au paprika fumé et citron vert accompagné de pommes de terre au gros sel et confit d'oignons rouge,
- crumble pomme/hibiscus.

vendredi 15 octobre menu de la cheffe du Lautrec

- verrine de houmous de betteraves rouges aux petits légumes de saison,
- cassoulet de l'Archevêque à la morue,
- pumpet au citron.