

Eure

L'établissement scolaire Saint-Ouen veut développer la cuisine bio



Ce jeudi midi 21 novembre, un repas entièrement bio était servi aux quelque 800 élèves prenant leur repas au lycée Saint-Ouen. « **Cela correspond à la fois à une démarche et à une demande** », souligne le chef de cuisine Christophe Huet, qui, avec son équipe de six personnes, avait concocté ce déjeuner au demeurant fort apprécié. Il y avait au menu : tomates, concombres, carottes, taboulé bio, jus de pommes pressé maison, jus de poires, coquillettes bio, boulettes de boeuf bio et yaourt évidemment bio. « **Nous avons comme objectif de mettre en place au moins un produit bio à chaque repas** », note encore le chef qui, bien sûr, se fait un devoir d'honorer les produits locaux comme les fruits et légumes venus de La Rivière-Saint-Sauveur ou encore du Mesnil-sous-Jumièges.

Ces mets ont été appréciés à leur juste valeur. « **C'était très bon** », confirme Jonan, tandis que Maxime renchérit : « **C'était en effet très bon ; j'ai apprécié la qualité des produits, notamment le boeuf, et programmer un repas bio hebdomadaire serait une bonne idée** ». Voilà chef, il n'y a plus qu'à...



L'équipe de cuisine du collège-lycée Saint-Ouen souhaite inclure, chaque jour, un produit bio au menu du déjeuner.