

<http://ec-ligre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article4532>

# Menu autour de la truffe au restaurant scolaire

- Ecole -



Date de mise en ligne : jeudi 18 janvier 2024

---

Copyright © Ecole Les Jeunes Pousses - Ligré - Tous droits réservés

---

Ce lundi 15 janvier, les élèves de l'école ont pu déguster un menu autour de la truffe au restaurant scolaire. Cette dégustation intervient dans le cadre d'un projet sur le thème des arbres mené par l'ensemble des classes de l'école. Les élèves travaillent en lecture sur un conte qui aborde la trufficulture en Touraine. C'est pourquoi les élèves de CE2-CM1 et CM1-CM2 sont allés visiter une truffière à Ligré. Ce champignon est cultivé depuis des années dans la commune. Mais comme il aurait été bien dommage de travailler sur la truffe sans pouvoir la goûter, un partenariat avec la municipalité a permis d'organiser cette dégustation exceptionnelle. Ainsi, les élèves ont profité d'un menu à base de truffes pour le déjeuner : oeufs brouillés à la truffe noire en entrée, blanc de volaille aux truffes à la crème et sa purée de pomme de terre au beurre à la truffe en plat principal, brie aux truffes en fromage, moelleux au chocolat en dessert. Cette dégustation s'est déroulée en présence de Serge Desazars, trufficulteur à Ligré qui a accueilli les élèves et qui a fourni les truffes au restaurant scolaire, ainsi que l'ancien chef cuisinier étoilé Olivier Roellinger qui a accompagné les élèves pour cette découverte gustative. Les élus et l'équipe enseignante se sont joints aux élèves pour ce repas particulier.

Un grand remerciement à M. Desazars et M. Roellinger pour l'accueil de nos deux classes à la truffière et leur présence au cours de ce déjeuner, à la municipalité pour son partenariat dans ce projet et au personnel du restaurant scolaire pour la préparation de ce délicieux déjeuner.