





Ô RESTO SCOLAIRE !



LES RECETTES DES COLLÈGES
DE LA DRÔME



ladrome.fr

LA DRÔME
LE DÉPARTEMENT

CUISINE LOCALE
DE SAISON
FAITE MAISON

Ô RESTO SCOLAIRE !

UNE CUISINE
LOCALE,
DE SAISON,
FAITE MAISON.



Franck SOULIGNAC
Président du Conseil départemental de la Drôme

Pousser la porte des cuisines des collèges de la Drôme, c'est découvrir bien plus que des recettes. C'est rencontrer des femmes et des hommes passionnés, qui chaque jour cuisinent des milliers de repas avec la même exigence : faire plaisir, proposer une alimentation équilibrée et privilégier les bons produits.

En Drôme, nous avons la chance de disposer d'une agriculture exceptionnelle, riche de savoir-faire et de produits de qualité. Notre département est une terre agricole reconnue, pionnière notamment dans l'agriculture biologique, fière de ses agriculteurs et fière de ses nombreuses productions et ses signes officiels de qualité.

Cette richesse, nous voulons la faire vivre aussi dans les assiettes de nos collégiens. Depuis plusieurs années, le Département s'est engagé pour une restauration scolaire toujours plus locale, de saison et faite maison. Aujourd'hui, **52 % des produits servis dans les collèges sont biologiques**, bien au-delà des objectifs fixés par la loi Egalim, près d'un quart est issu de filières locales et **86 % des produits** utilisés sont des produits bruts, cuisinés sur place.

Cette exigence va de pair avec une attention particulière portée au gaspillage alimentaire. Avec seulement 44 grammes de restes par repas et par élève, les collèges drômois affichent des résultats remarquables. Et nous poursuivons nos efforts, avec l'objectif de parvenir à **100 % de produits français,** pour les filières qui existent dans notre pays, dès l'année scolaire 2026-2027 qui débute.

Mais derrière ces chiffres, il y a surtout des femmes et des hommes. Des cuisiniers et des équipes de restauration qui ont à cœur de transmettre le goût des bonnes choses et de faire de chaque repas un moment de plaisir.

C'est tout le sens de ce petit carnet : **faire sortir les recettes des cuisines des collèges pour les faire entrer dans vos maisons**. Vous y trouverez des plats appréciés des élèves, des conseils, des astuces et des gestes simples, pour que chacun puisse les reproduire et les partager en famille.

Car bien manger, c'est aussi prendre le temps de cuisiner, de transmettre et de partager. Et parce que la gastronomie drômoise ne se résume pas à quelques grands produits, mais qu'elle est d'abord une histoire de terroirs, de producteurs et de savoir-faire, nous sommes heureux de vous en faire découvrir une nouvelle facette.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à feuilleter ce carnet, à cuisiner ses recettes et, surtout, à les partager.





SÔMMAIRE

ENTRÉES

Cake à la farine de pois chiche, courgettes,
bleu du Vercors-Sassenage et olives noires de Nyons ..... p 6

Panna cotta de courgettes au chèvre frais ..... p 9

Tchoutchouka ..... p 10

PLATS

Sauté d'agneau de Sisteron aux olives de Nyons et risotto
de petit épeautre de la Drôme de Haute-Provence ..... p 14

Gratin de ravioles du Dauphiné aux courgettes ..... p 17

Tarte méridionale aux légumes et Picodon ..... p 18

Fondue d'aubergines ..... p 21

DESSERTS

Crème grand-mère abricot des Baronnies,
nougat de Montélimar et chocolat ..... p 25

Fondant au chocolat et haricots rouges ..... p 26

Moelleux à la châtaigne ..... p 29



ENTRÉES



CAKE À LA FARINE DE POIS CHICHE, COURGETTES, BLEU DU VERCORS-SASSENAGE ET OLIVES NOIRES DE NYONS

Recette proposée par Bertrand Halin et Adeline Jolly,
chef et seconde de cuisine au collège Marguerite Duras à Montélimar

15 min.
Temps de préparation

35 min.
Temps de cuisson

8 pers.

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de pois chiche
- 150 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 35 cl de lait demi-écrémé
- 50 g d'huile d'olive de Nyons AOP
- 2 œufs
- 50 g de courgettes
- 50 g d'olives noires de Nyons AOP dénoyautées
- 100 g de bleu du Vercors-Sassenage AOP

PRÉPARATION

Laver la courgette, puis la couper en petits dés. Détailler également le bleu en dés et émincer légèrement les olives noires.

Dans un saladier, mélanger la farine de pois chiche, la farine de blé, la levure chimique et le sel. Incorporer progressivement le lait tout en mélangeant, puis ajouter l'huile d'olive et les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter les dés de courgette, le bleu et les olives noires à la préparation puis mélanger.

Beurrer un moule à gâteau et y verser la préparation.

Enfourner pendant 35 minutes à 180 °C.

DRESSAGE

Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler. Servir le cake tiède ou froid, en tranches, accompagné d'une salade.













PANNA COTTA DE COURGETTES AU CHÈVRE FRAIS

Recette proposée par Christian Serre,
chef de cuisine au collège Revesz-Long à Crest

40 min.	4 h.	20 min.	6 pers.
Temps de préparation	Temps de repos	Temps de cuisson	

INGRÉDIENTS

500 g de courgettes

60 cl de crème liquide

150 g de fromage de chèvre frais

1 sachet de 2 g d'agar-agar

1 pincée de piment de Cayenne (facultatif)

1 cuillère à soupe de persil haché

½ poivron rouge

½ poivron jaune

½ poivron vert

Sel et poivre

Huile d'olive de Nyons AOP

PRÉPARATION

Laver les légumes. Épépiner les poivrons puis les couper en petits dés. Couper également les courgettes en dés.

Faire revenir les courgettes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 15 minutes. Saler, poivrer et ajouter, si souhaité, une pincée de piment de Cayenne.

Laisser tiédir légèrement, puis incorporer le fromage de chèvre frais. Mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.

Dans une poêle, faire revenir les dés de poivrons dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 2 à 3 minutes. Réserver.

Dans une casserole, porter la crème liquide à ébullition après y avoir dilué l'agar-agar. Maintenir l'ébullition pendant 2 minutes en remuant régulièrement.

Verser la crème chaude sur la préparation aux courgettes et au fromage de chèvre, puis mélanger.

Répartir la préparation dans six verrines.

Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures afin que les panna cotta prennent correctement.

DÉGUSTATION

Au moment de servir, répartir les dés de poivrons sur chaque panna cotta et parsemer de persil haché. Déguster bien frais.

TCHOUTCHOUKA

Recette proposée par Damien Brun,
chef de cuisine du collège Marcelle Rivier à Beaumont-lès-Valence

30 min.
Temps de préparation

40 min.
Temps de cuisson

6 pers.

INGRÉDIENTS

3 poivrons verts

2 poivrons rouges

375 g de tomates concassées

2 oignons moyens

3 gousses d'Ail de la Drôme IGP

40 à 50 ml d'huile d'Olive de Nyons AOP

1 cuillère à café de cumin en poudre

Piment fort (selon votre goût)

Sel et poivre

PRÉPARATION

Laver les poivrons, les peler, puis les détailler en fines lamelles.

Éplucher les oignons et l'ail, puis les couper en petits dés.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir l'ail et les oignons.

Ajouter les lamelles de poivrons, saler, poivrer et incorporer le cumin ainsi que le piment, selon l'intensité souhaitée. Laisser cuire à feu doux quelques minutes en remuant régulièrement.

Ajouter les tomates concassées, mélanger, puis poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 10 minutes.

DÉGUSTATION

Cette préparation se déguste aussi bien seule qu'en accompagnement d'une viande grillée. Elle peut également être servie avec des œufs pour un plat simple et savoureux.













P L A T S



SAUTÉ D'AGNEAU DE SISTERON AUX OLIVES DE NYONS ET RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE DRÔMOIS

Recette proposée par Christophe Malet,
chef du restaurant D'un Goût à l'Autre à Nyons et
Christophe Roux, chef de cuisine au collège Do Mistrau à Suze-la-Rousse
Recette de l'édition 2024 du Grand Repas

30 min.
Temps de préparation

40 min.
Temps de cuisson

4/6 pers.

INGRÉDIENTS

Pour la brunoise de légumes

140 g de concentré de tomates
1 céleri branche
1 carotte
1 oignon
Sel et poivre
Piment doux

Pour le risotto

200 g de petit épeautre de Haute Provence IGP
25 g d'échalotes
25 g de brunoise de légumes
80 g de margarine
1,5 l de bouillon de légumes
15 g de parmesan râpé

Pour le sauté d'agneau

500 g de sauté d'agneau de Sisteron IGP ou agneau de l'Adret Label Rouge
30 g d'olives noires de Nyons AOP
Brunoise de légumes

PRÉPARATION

Pour la brunoise de légumes

Éplucher et tailler en petits dés l'ensemble des légumes.

Ajouter le concentré de tomates.

Laisser mijoter quelques minutes.

Pour le risotto de petit épeautre

Faire nacrer le petit épeautre en enrobant ses graines de margarine dans une poêle chaude avec 25 g de la brunoise de légumes préparée précédemment.

Mouiller progressivement avec le bouillon de légumes.

Laisser mijoter environ 30 à 40 minutes, vider l'eau de cuisson restante dans un bol et ajouter le parmesan en fin de cuisson.

Pour le sauté d'agneau

Faire rissoler le sauté d'agneau avec le reste de la brunoise de légumes.

Mouiller avec l'eau de cuisson du petit épeautre.

Ajouter les olives noires et laisser cuire environ 15 minutes.

Assaisonner suivant le goût.













GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ AUX COURGETTES

Recette proposée par Simon Kervella,
chef de cuisine au collège Marc Seignobos à Chabeuil

30 min.
Temps de préparation

30 min.
Temps de cuisson

6 pers.

INGRÉDIENTS

1 kg de courgettes

500 g de ravioles du Dauphiné IGP

270 ml de crème liquide

20 ml de lait

150 g d'emmental râpé

Sel et poivre

PRÉPARATION

Laver les courgettes et les couper en rondelles (les éplucher si elles ne sont pas issues de l'agriculture biologique).
Précuire les rondelles de courgettes à la vapeur pendant environ 10 minutes.
Disposer les ingrédients dans un plat à gratin en alternant les couches de courgettes et de ravioles, en terminant par une couche de courgettes.
Mélanger la crème et le lait, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
Verser la préparation dans le plat.
Saupoudrer d'emmental râpé.
Enfourner le plat au four à 180 °C et cuire pendant environ 30 minutes.

TARTE MÉRIDIONALE AUX LÉGUMES ET PICODON

Recette proposée par Thierry Journaux,
chef de cuisine au collège Europa à Montélimar

30 min.	1 h.	30 min.	6 pers.
Temps de préparation	Temps de repos	Temps de cuisson	

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure sèche
- 1 œuf
- 20 cl d'huile d'olive de Nyons AOP
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 300 g de courgettes
- 150 g de tomates
- 150 g d'oignons
- 1 filet d'huile d'olive de Nyons AOP
- 50 g de Picodon AOP
- Épices italiennes
- Miel de Provence toutes fleurs IGP
- Sel et poivre
- 1 gousse d'ail de la Drôme IGP
- Moutarde
- Thym frais
- 50 g d'olives noires de Nyons AOP

PRÉPARATION

Pour la pâte

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure sèche, le sel et le poivre.

Ajouter l'œuf entier puis commencer à mélanger.

Incorporer progressivement l'huile d'olive tout en pétrissant la pâte.

Travailler la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène.

Former une boule avec la pâte.

Couvrir le saladier avec un torchon propre ou un film alimentaire.

Laisser reposer et lever la pâte pendant environ 1 heure, à température ambiante, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pour la garniture

Faire revenir les courgettes avec les oignons, puis faire suer l'ail avec les épices dans un filet d'huile d'olive.

Étaler la pâte et la précuire à 180 °C pendant 8 à 10 minutes.

Badigeonner la pâte de moutarde à l'aide d'un pinceau.

Disposer les tomates coupées en fines tranches sur la moutarde, puis recouvrir avec le mélange courgettes et oignons.

Répartir le Picodon ainsi que les olives hachées, puis ajouter un léger filet de miel.

Enfourner et cuire à 150 °C pendant 10 à 20 minutes.

Ajouter le thym frais à la sortie du four.













FONDUE D'AUBERGINES

Recette proposée par Cédric Gauthier,
chef de cuisine au collège Ernest Chalamel à Dieulefit

30 min.
Temps de préparation

45 min.
Temps de cuisson

6 pers.

INGRÉDIENTS

900 g d'aubergines

350 g de tomates concassées

150 g d'oignons

2 gousses d'ail de la Drôme IGP

3 œufs entiers

2 jaunes d'œufs

325 ml de crème fraîche liquide

PRÉPARATION

Laver et éplucher les aubergines.

Couper les aubergines en tronçons d'environ 2 cm d'épaisseur.

Faire frire les aubergines dans de l'huile d'olive jusqu'à légère coloration.

Faire revenir l'ail et les oignons finement hachés dans un peu d'huile d'olive.

Préparer un appareil en mélangeant les œufs entiers, les jaunes d'œufs et la crème fraîche liquide.
Saler selon le goût.

Égoutter les tomates concassées et conserver leur jus pour une autre préparation.

Dans un plat, disposer une première couche d'oignons et d'ail. Ajouter une couche d'aubergines grillées, puis une couche de tomates concassées. Répéter l'opération une fois. Terminer par une couche d'aubergines, puis verser l'appareil par-dessus.

Cuire au four pendant environ 45 minutes, à 160 °C.











DESSERTS









CRÈME GRAND-MÈRE ABRICOT DES BARONNIES, NOUGAT DE MONTÉLIMAR ET CHOCOLAT

Recette proposée par Alexandre Lagier,
chef de cuisine au collège Joséphine Baker à Saint-Donat-sur-l'Herbasse

45 min.
Temps de préparation

Sans cuisson (hors tuile)
Temps de cuisson

6 pers.

INGRÉDIENTS

Pour la crème au chocolat

150 g de chocolat noir
600 ml de lait entier bio
50 g de sucre
20 g de farine

Pour la crème au nougat

180 g de nougat tendre de Montélimar IGP
420 ml de lait entier bio
30 g de sucre
20 g de farine

Pour la compotée d'abricots

150 g d'abricot des Baronnies IGP
50 g de sucre
1 sachet d'agar-agar

Pour la tuile de nougat

240 g de brisures de nougat dur de Montélimar IGP

PRÉPARATION

Pour la crème au chocolat
Incorporer dans 1/3 du lait froid, le sucre et la farine. Fouetter vivement.
Dans une casserole, faire bouillir les 2/3 du lait restant. Incorporer le chocolat coupé en morceaux et le faire fondre.
Laisser sur le feu et verser doucement la préparation de lait froid, sucre et farine. Faire fondre à nouveau en remuant. À ébullition, couper le feu. Continuer à fouetter afin de faire redescendre la température. Disposer dans le fond des verrines (1/3 environ) et mettre au frais.

Pour la crème au nougat
Incorporer dans 1/3 du lait froid, le sucre et la farine. Fouetter vivement.
Dans une casserole, faire bouillir les 2/3 du lait restant. Incorporer le nougat coupé en morceaux et le faire fondre.
Laisser sur le feu et verser doucement la préparation de lait froid, sucre et farine. Refaire bouillir tout en remuant. À ébullition, couper le feu. Continuer à fouetter afin de faire descendre la température. Disposer dans les verrines, sur la crème au chocolat bien refroidie pour éviter de mélanger les deux préparations. Remettre au frais.

Pour la compotée d'abricots
Laver les abricots et les couper en deux. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau au fond (1/2 verre), une pincée de sel et du sucre.
Faire cuire à couvert pendant 5 min. Ôter le couvercle et laisser réduire si nécessaire.
Délayer l'agar-agar avec un peu d'eau et l'ajouter à la compotée.
Bien remuer. Disposer dans les verrines, sur la crème au nougat bien refroidie.

Pour les tuiles de nougat
Préchauffer le four à 190 °C. Casser le nougat et mixer de façon grossière. Répartir la poudre dans des emporte-pièces (6 disques) sur du papier sulfurisé.
Enfourner 6 minutes : le nougat doit fondre et former une tuile croustillante.
Décoller après refroidissement et réserver les tuiles obtenues. Ajouter les tuiles sur les verrines.

VARIANTE

Au Printemps, remplacer la compotée d'abricots par un coulis de fraises fraîches !

FONDANT AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES

Recette proposée par Jacqueline Muzard,
cheffe de cuisine au collège Lis Isclo d'Or à Pierrelatte



30 min.
Temps de préparation



30 min.
Temps de cuisson



6 pers.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

240 g de haricots rouges cuits et égouttés

200 g de chocolat noir

3 œufs

80 g de sucre

40 g de beurre

1 cuillère à soupe de vanille liquide

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire fondre le chocolat noir et le beurre à feu doux.

Mixer les haricots rouges jusqu'à obtenir une purée lisse. Ajouter les œufs, la vanille, la levure chimique puis mixer à nouveau.

Incorporer le mélange chocolat-beurre fondu à la préparation et mixer une dernière fois afin d'obtenir une pâte homogène.

Verser la préparation dans un moule préalablement chemisé.

Cuire pendant 25 à 30 minutes au four à 180 °C.

DÉGUSTATION

Ce dessert peut être servi avec une crème anglaise.













MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Recette proposée par Joel Breysse,
chef de cuisine au collège Paul Valéry à Valence

15 min.
Temps de préparation

40 min.
Temps de cuisson

6 pers.

INGRÉDIENTS

500 g de crème de marrons réalisée à partir de châtaignes d'Ardèche AOP

100 g de beurre

5 œufs

1 pincée de sel

PRÉPARATION

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la crème de marrons.

Faire fondre le beurre dans une casserole, puis l'incorporer au mélange crème de marrons/jaunes d'œufs.
Fouetter jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel.

Incorporer délicatement les blancs montés à la préparation précédente afin de préserver leur légèreté.

Chemiser le fond d'un moule avec du papier sulfurisé, puis y verser la préparation sur une hauteur d'environ 4 à 5 cm.

Placer le moule dans un four froid, puis démarrer la cuisson à 150 °C pendant 40 minutes.

Laisser refroidir complètement le moelleux avant dégustation.

DÉGUSTATION

Pour une texture et des saveurs optimales, déguster le moelleux bien frais le lendemain de sa préparation, accompagné d'une crème anglaise.







NOTES



Ô RESTO SCOLAIRE !

LES RECETTES DES COLLÈGES
DE LA DRÔME

Et si les meilleures recettes des restaurants scolaires étaient aussi celles que l'on a envie de refaire chez soi ?

Au fil de ces pages, poussez les portes des cuisines des collèges de la Drôme et découvrez les femmes et les hommes qui, chaque jour, cuisinent avec passion des repas savoureux, équilibrés et responsables.

Ce livre rassemble 10 recettes emblématiques, faciles à reproduire à la maison, accompagnées d'astuces, de conseils de préparation et d'un aperçu des engagements qui font des selfs drômois des acteurs de la transition alimentaire : produits locaux, biologiques et de saison, cuisine faite maison, lutte contre le gaspillage et valorisation des savoir-faire.

Un ouvrage gourmand et inspirant qui prouve qu'il est possible de cuisiner simplement, de se régaler… tout en prenant soin de la planète.

Ce livre a été conçu par le Département de la Drôme avec le concours des agents de restauration des collèges départementaux.

– LA DRÔME –
LE DÉPARTEMENT



Crédit photo : ©Département de la Drôme - Claire Matras, Francis Rey
Conception et impression : Département de la Drôme - Août 2026
Ne pas jeter sur la voie publique



CUISINE LOCALE
DE SAISON
FAITE MAISON