

BIENVENUE AU RESTAURANT !

Septembre 2016

EDITO

Chers parents,

L'accueil et l'épanouissement de vos enfants sont au cœur du projet de notre établissement.

Parce que le moment du déjeuner fait partie du temps scolaire, nous lui accordons une attention particulière.

Une équipe de 4 personnes en cuisine met chaque jour tout en œuvre afin de proposer des repas équilibrés, variés et des recettes qu'ils aiment, bien cuisinées avec des produits frais.

Retrouvez dans cette lettre de rentrée toutes les informations utiles sur la restauration de vos enfants.

Bonne lecture.

Jean-François petidemange
Chef d'établissement

AU MENU : PLAISIR ET BIEN-ÊTRE

Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine. Ils respectent les dispositions réglementaires sur la qualité nutritionnelle des repas. Confectionnés sur place par le chef et son équipe, les repas sont élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin et de saison.

Une commission restauration se réunit **deux fois** par an pour suivre la prestation servie (menus, qualité des produits et des préparations, animations), le niveau de satisfaction des convives et valider les menus proposés pour la période à venir.

Cette année, les adolescents sont invités à mettre le cap sur les îles ! Guidés par 3 célèbres youtubers plébiscités par les jeunes, ils embarquent pour un voyage en direction des Antilles en octobre, de l'Irlande en mars et de la Crète en juin. L'occasion au travers de jeux de découvrir d'autres cultures et de goûter de nouvelles recettes savoureuses, colorées et typiques.

UNE RESTAURATION SUR-MESURE

Au self, les adolescents bénéficient d'une ambiance haute en couleurs et d'un large choix de plats qui répondent à leurs goûts et leurs besoins.

Fruits et légumes, recettes inédites et tendance (pomme au caramel, smoothies...), l'objectif est d'aider les jeunes à prendre du plaisir à bien manger.

Pour répondre à leur envie de liberté, les collégiens profitent, en alternance avec le self, d'un espace restauration rapide. Dans un univers moderne et convivial, ils peuvent ainsi se restaurer et partager un véritable moment de détente entre amis.

En novembre et mai, des affiches sont installées dans les restaurants pour apprendre aux jeunes des éco-gestes simples à retenir et à adopter au quotidien pour protéger l'environnement.

En mai, l'opération « Zéro miette, ... Plus d'assiettes ! » les sensibilise au gaspillage alimentaire.

Les grandes fêtes calendaires sont également célébrées avec des menus gourmands et traditionnels.



Rendez-vous sur notre site internet, endirect.sodexo.fr, pour en savoir plus sur la restauration scolaire de vos enfants.