



Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2024

Des recettes maison, cuisinées sur place

Nous sommes ravis de pouvoir œuvrer sur l'établissement **Sainte Catherine de Sienne** dès cette rentrée de septembre.

Saviez-vous que les repas servis à la cantine le midi sont concoctés sur place ?

Dès l'aube, une fois les livraisons réceptionnées, toute notre équipe s'active pour cuisiner les repas et élaborer les recettes qui répondront aux attentes des jeunes consommateurs.

Jérôme BASTIÉ, responsable de site, et son équipe se répartissent les plats chauds, les entrées et les desserts. Des cuisiniers et des commis l'accompagnent. Ils assurent la mise en place dans le self avant l'arrivée des élèves. Mais leur mission ne s'arrête pas là. Ils s'occupent également du service.

Chaque jour, nos jeunes convives peuvent confectionner leur repas parmi un choix de différentes entrées (crudités, salades, feuilletés... présentés en assiette ou salad'bar), deux plats principaux, des produits laitiers (fromage ou yaourt), et, pour les desserts, des crèmes, des gâteaux, des fruits...



La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité

Rien n'est plus désagréable que de gâcher de la nourriture.

Chaque jour, les déchets issus de la cuisine, les plats non servis, les restes de fin de repas sont pesés et analysés grâce à notre logiciel Waste Watch. Cela nous permet de mener des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le fait que les élèves soient invités à se servir librement selon leur appétit en est une. Nous nous efforçons également d'anticiper au mieux les quantités pour limiter les pertes. Après le repas, les déchets organiques sont triés par les élèves et par notre équipe.

Dès le 02 septembre, nous mettrons en œuvre nos actions auprès des jeunes en les sensibilisant au tri et à la mission anti-gaspi, en classe et pendant le déjeuner.



Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2024



La végétalisation de nos menus

Dans le cadre de l'article 24 de la Loi Egalim, nous proposons une fois par semaine **un menu végétarien**.

L'**urgence environnementale et nutritionnelle** nous pousse à changer nos modes de consommation, revoir nos recettes, se recentrer sur des produits plus sains et plus durables.

Mais aussi, aller plus loin dans **les notions nutritionnelles**, savoir travailler les nouveaux produits de demain, apprendre à les associer entre eux et **revoir la place de la viande** dans notre alimentation.

Goût, Plaisir et Equilibre autrement !



Végétal



De saison



Bas carbone



Local

Nos producteurs locaux

- ▶ Les fruits et légumes de saison sont fournis par le producteur MARTINO situé à Salon de Provence.
- ▶ Le pain servi tous les jours dans le restaurant scolaire est fabriqué par le Boulanger aixois local de la rue Mignet.
- ▶ Des produits locaux seront mis à l'honneur, tout au long de l'année, dans les assiettes de nos jeunes convives.





Ma Cantine a tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2024

Une année au rythme des animations

4 piliers complémentaires



La découverte des saveurs du monde

3 temps forts dans l'année pour éveiller à de nouvelles saveurs et apporter des messages d'éducation alimentaire.



Les événements du calendrier

7 journées de fête pour célébrer les événements calendaires avec des moments de convivialité visibles et marquants.



Sensibiliser les élèves à l'alimentation durable

5 recettes gourmandes 100% végétales à découvrir tout au long de l'année.



La lutte contre le gaspillage alimentaire

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire.

Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

Une application restauration



Nous vous proposons une application mobile sur laquelle vous pourrez, convives et familles, trouver toutes les informations concernant la restauration : menus, allergènes, articles sur la nutrition, recettes, actualités et animations, etc...

Comment cela fonctionne ?

1. Je télécharge l'application dans le store ou me rends sur www.so-happy.fr
2. Je crée mon compte en sélectionnant le profil de l'élève
3. Je navigue sur l'application

