



Ma Cantine a tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2025

Transmettre le plaisir avec une cuisine savoureuse

Pour faire de chaque repas une expérience culinaire de qualité, porteuse de sens et de plaisir, **Guillaume Atlan**, Responsable de site, et **Maryline Vallier** s'engagent, chaque jour, à :

- Proposer une cuisine élaborée sur place avec des produits de saison et issus de filières responsables.
- Concevoir des recettes équilibrées et savoureuses, adaptées à chacun et mettant le plaisir gustatif au cœur de l'assiette.
- Valoriser les recettes traditionnelles et régionales, tout en intégrant des influences culinaires variées pour satisfaire tous les goûts et faire découvrir à nos convives de nouvelles saveurs.

Nos chefs sont formés à une cuisine plus végétale qui fait la part belle aux légumes, fruits, céréales et légumes secs.



La qualité des produits au cœur des repas de vos enfants

Nous sommes extrêmement attentifs à la qualité et à la composition des produits servis afin de proposer à vos enfants des repas bons, sains et responsables. Nous sommes engagés dans une démarche visant à limiter la présence d'additifs dans les produits que nous achetons afin de réduire l'exposition de nos convives à ces substances.

Des produits frais et de saison privilégiés

Nos repas sont préparés en privilégiant les produits bruts, frais et de saison, pour offrir aux enfants des assiettes pleines de goût. Nous veillons aussi à la composition des produits que nous utilisons. Pour cela, nous sommes engagés dans une démarche volontaire visant à limiter la présence d'additifs dans les produits que nous achetons. À ce jour, plus de 50 additifs sont ainsi exclus de nos produits.

Des œufs de plein air

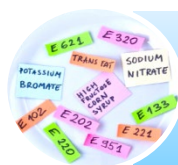
Depuis juin 2024, 100 % de nos œufs sont issus de poules élevées en plein air. Une garantie de qualité et de respect du bien-être animal.

Des poissons issus de la pêche responsable

Concernant les produits de la mer, nous travaillons avec des fournisseurs engagés pour des filières durables. Nous excluons de nos menus 11 espèces de poissons menacées (comme la perche du Nil ou le thon rouge) et privilégions les poissons issus d'une pêche responsable, certifiés MSC, ASC ou Global GAP.

Des desserts gourmands avec un apport en sucre maîtrisé

Nos desserts contiennent moins de 20 g de sucre par portion (soit l'équivalent de 4 morceaux de sucre maximum).



Depuis janvier 2025 :

- ✓ 47 additifs strictement interdits
- ✓ 5 additifs interdits au référencement
- ✓ 18 additifs surveillés





Ma Cantine a tout bon !

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2025

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un vrai défi en restauration scolaire : il est estimé en moyenne à 100 g par convive et par repas (source : ADEME).

C'est pourquoi, nous avons fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une priorité. Notre objectif : diminuer de 50 % le gaspillage pour fin 2025.

Nos équipes agissent ainsi au quotidien pour mieux ajuster les portions et limiter les restes. Tout au long de l'année, nous sensibilisons aussi les élèves avec des animations pédagogiques autour du tri des déchets ou des ateliers et des défis "anti-gaspi" pour leur apprendre que chaque geste compte.



Une année au rythme des animations

Au sein de votre établissement, tout au long de l'année, à la cantine ou en classe, avec le concours de nos diététiciennes, des animations et des ateliers sont organisés pour engager les enfants et les adolescents à adopter des comportements alimentaires plus sains et respectueux de la planète. Au programme : l'équilibre alimentaire, l'importance du petit-déjeuner, la découverte de nouvelles saveurs ou encore les bons gestes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

5 piliers complémentaires



Favoriser la découverte des saveurs et l'éducation alimentaire

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



Améliorer la consommation de légumes et légumineuses

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



Tom et Lila



Faire goûter de nouvelles saveurs en petite quantité

5 produits à découvrir, sous leur forme la plus brute possible.



Célébrer les traditions, apporter de la convivialité

7 journées animées pour fêter les événements calendaires avec des moments de convivialité visibles et marquants.



Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire et s'impliquer.

Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

