



Ma cantine à tout bon!

sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



Chaque jour, notre Responsable de site, Antoinette RATAJCZYK, et son équipe prennent plaisir à cuisiner pour proposer des repas sains, équilibrés et des recettes appréciées par vos enfants, avec des produits, de préférence, locaux et de saison.

Sur l'année 2020-2021, **85 %** des enfants sont satisfaits de la qualité de la prestation et de l'ambiance dans le restaurant.



A partir du mois d'octobre



uniquement des **Œufs** plein air

LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre programme de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire

Depuis janvier 2021, nous mesurons la quantité de nourriture gaspillée.

En moyenne, sur l'établissement, cela représente **30 g par enfant**.

Cette démarche s'inscrit en anticipation de la Loi EGALIM, applicable au 1er janvier 2022

Notre volonté étant de réduire le gaspillage alimentaire par des actions menées au quotidien.

Sur **3,4 milliards** de repas servis par an en restauration collective en France C'est **100 à 170 g** de nourriture gaspillée par personne et par repas, Soit plus de **540 000 tonnes** de nourriture jetée par an

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque jour, les restes alimentaires du restaurant scolaire sont destinés aux animaux du personnel et des familles.

Les Menus Végétariens

Depuis Septembre 2019, nous proposons un **menu végétarien** par semaine.

Cela s'inscrit pleinement dans les ambitions de la Loi EGALIM pour :

- ▶ rééquilibrer les apports en protéines animales et végétales,
- ▶ initier aux nouvelles tendances alimentaires et diversifier les repas,
- ▶ faire découvrir des céréales et légumineuses,

Nous avons travaillé nos recettes pour qu'elles soient savoureuses, équilibrées, innovantes et pour le plaisir des enfants.



Les Animations

Il se passe toujours quelque-chose dans votre restaurant ! L'année scolaire est rythmée par des animations structurées en 5 grandes thématiques :

- ▶ **Les Pas pareilles** - La découverte des saveurs à travers des recettes "Tout en couleurs" pensées pour les enfants
- ▶ **C'est la fête !** - La transformation éphémère de la cantine lors des fêtes traditionnelles ou événements du calendrier
- ▶ **A table !** - La sensibilisation au bien-vivre ensemble
- ▶ **Mission anti-gaspi** - La sensibilisation au gaspillage alimentaire.
- ▶ **Les amuse-bouche** - Les nouveautés du chef à goûter en petites quantités.



Protection de l'Environnement

Dans le cadre de notre démarche de protection de l'environnement, nous sommes déjà engagés dans la réduction des déchets en plastique à usage unique (pailles en papier, gobelets en carton, couverts en amidon de maïs, assiettes et bols en bergasse).

