



# Ma Cantine a tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2023

## Des recettes maison, préparées sur place

Saviez-vous qu'à **Sainte Bernadette**, les repas servis à la cantine le midi sont concoctés sur place ?

Dès l'aube, une fois les livraisons réceptionnées, tout le monde s'active pour nettoyer, éplucher, découper, émincer, touiller, assaisonner... Les oignons dorent, les viandes mijotent, les gâteaux cuisent...

Le jeudi 7 septembre, nous avons fêté la rentrée autour d'un "**menu plaisir**".

## Elles se démènent pour vos repas

Dans la cuisine de votre école, chaque jour, dès 6h30 du matin, **Antoinette Ratajczyk**, responsable de site et véritable chef de cuisine, accompagnée de **Maryline**, cuisinent les repas avec attention, professionnalisme et envie de faire plaisir aux enfants.

Mais leur mission ne s'arrête pas là. Leur rôle : accueillir et conseiller les élèves, et répondre à leurs questions : « Qu'est-ce qu'il y a dans la sauce ? Quel goût ça a l'aneth ? Est-ce qu'il y a des aubergines dans la ratatouille ? ».

Elles sont, ainsi, aux premières loges pour constater que leur travail a été apprécié, ou pour noter ce qui mérite d'être amélioré.



## Les animations

Tout au long de l'année, nous développerons des animations autour de :

- la sensibilisation au gaspillage alimentaire > **Mission anti-gaspi**
- la sensibilisation au tri des déchets > **Mission tri**
- la célébration des fêtes traditionnelles > **C'est la fête**
- la reconnaissance des aliments (origine, bienfaits, saisons...) > **Pas Pareilles**



En septembre, il y a eu :

- la **découverte des duos de saveurs** > le jeudi 21 septembre
- et la **semaine du développement** > prévue pour la fin du mois.





# Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2023



## La lutte contre le gaspillage 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 lundi 18 septembre, Nicolas, apprenti en Responsabilité Sociétale et Environnementale, a sensibilisé les enfants à la « [Mission Anti-Gaspi](#) ».

A ce jour, les actions menées auprès des enfants ont permis de minimiser les quantités de déchets à 36g par enfant.



## Les Rencontres Méditerranéennes

À l'occasion des Rencontres méditerranéennes organisées du 17 au 24 septembre 2023 à Marseille, nos équipes qui travaillent au sein de plusieurs établissements d'enseignement catholique de la région Sud étaient pleinement mobilisées pour assurer la restauration des congressistes et bénévoles.

Un évènement exceptionnel auquel notre entreprise et l'ensemble de nos équipes ont pu contribuer avec beaucoup d'enthousiasme et de fierté.

