

LA LETTRE DE RENTREE

Septembre 2020

EDITO

Chers parents,

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

Une équipe de 8 personnes en cuisine met chaque jour tout en œuvre pour proposer des repas équilibrés, variés et des recettes qu'ils aiment, bien cuisinées avec des produits frais. Nous favorisons l'approvisionnement en produits locaux.

Les jeunes convives retrouveront bientôt les animations auxquelles ils sont attachés.

Les mesures sanitaires liées à la Covid 19, ont été mises en places et sont indiquées par le biais d'affichages à l'entrée et dans le self, afin d'assurer la sécurité de tous.

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

Bonne lecture.

Monsieur Huellou
Chef d'Etablissement

Qui fournit les ingrédients ?

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les ingrédients utilisés dans nos recettes. Nous avons la chance d'avoir des producteurs locaux de qualité à proximité de nos cuisines. Par exemple la crêperie de Guerledan ou l'exploitation maraîchère de Mickael Lorcy à Bignan...



16 km

La distance parcourue par les crêpes



Mickael Lorcy

28 km
La distance parcourue par les légumes



Qui crée les menus ?

Tous les menus sont élaborés par une diététicienne. Sa mission : faire des repas équilibrés, variés et de saison qui plaisent aux adolescents.

Fruits et légumes en salad'bar, en crumble ou à croquer, recettes inédites et tendance (dips de pomme au caramel, smoothies...), l'objectif est d'aider les jeunes à prendre du plaisir à bien manger. Les menus sont affichés à l'entrée du self tous les jours.

Créer des menus pour les adolescents demande de la précision pour garantir l'équilibre alimentaire, la variété des plats, la qualité des produits et la satisfaction des élèves. Pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs, tout en leur faisant plaisir, nous alternons des grands classiques « boulettes de bœuf blé tendre ou daude à la provençale » avec des recettes plus tendances comme « Bagel Veggie » ou « Dahl de lentilles corail ».



Qui cuisine les plats ?

Chaque jour, nos chefs de cuisine et leurs équipes préparent sur place les repas de vos enfants. Tôt le matin après réception des produits, l'équipe de cuisine épluche, émince fait mijoter ou passe au four les plats pour le service du midi.

Tout savoir sur ma cantine avec SoHappy

SoHappy est une application mobile qui vous permet, à tout moment, de :

- Consulter le menu de votre enfant sur les 30 prochains jours,
- Vous informer sur la restauration scolaire : animations proposées aux enfants, idées recette pour le soir, informations nutritionnelles...
- Poser une question dans la rubrique « Aide » via l'envoi d'un message ou en live avec le chatbot.

C'est Alexandra Jacqz - Tassou responsable de la relation clients à qui répondra à vos questions.

Alexandra

« Nous sommes à l'écoute de vos remarques et de vos attentes. N'hésitez pas à nous poser des questions, ou à apporter des propositions constructives. J'essayerai d'y répondre ou de vous orienter vers les bons interlocuteurs. Avec SoHappy, nous pouvons faire évoluer ensemble la cantine de votre enfant. »

SoHappy est aussi disponible en format web pour un meilleur confort de lecture : www.sco-happy.fr

Google Play | Télécharger dans l'App Store