

BIENVENUE AU RESTAURANT !

Septembre 2016

EDITO

Chers parents,

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

Parce que le moment du déjeuner fait partie du temps scolaire, nous lui accordons une attention particulière.

L'équipe de restauration met chaque jour tout en œuvre afin de proposer des repas équilibrés, variés et des recettes qu'ils aiment, bien cuisinées avec des produits frais.

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

Bonne lecture.

Mme Martine GUESDON
Chef d'établissement

L'INFORMATION SUR LES MENUS

Les menus sont affichés à l'entrée de l'établissement et sont également sur le site internet de l'école.

AU MENU : PLAISIR ET BIEN-ÊTRE

LA CONSTRUCTION DES MENUS

Les menus sont élaborés par la diététicienne et le chef de cuisine.

Ils respectent les dispositions réglementaires sur la qualité nutritionnelle des repas.

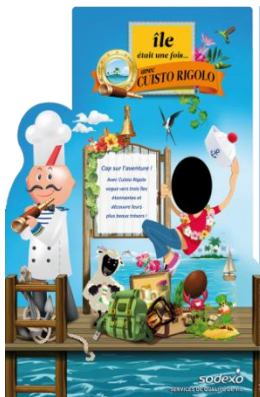
LA QUALITÉ DES REPAS

Les repas sont confectionnés à partir de produits sélectionnés avec soin :

- Des légumes et des fruits frais de saison
- Des approvisionnements locaux privilégiés
- Des poissons issus de filières de pêche responsable
- Du sucre issu du Commerce Equitable pour accompagner le fromage blanc..

Et avec des recettes variées :

- Des pâtisseries élaborées par les chefs
- Des recettes régionales
- Des recettes végétariennes



LES ANIMATIONS

Cette année, les enfants sont invités à mettre le **cap sur les îles !**

Guidés par Cuisto Rigolo, ils embarquent pour un voyage en 3 étapes : les Antilles en octobre, l'Irlande en mars et la Crète en juin.

L'occasion au travers de jeux de découvrir d'autres cultures et de goûter de nouvelles recettes savoureuses, colorées et typiques.

En novembre et mai, des affiches sont installées dans les restaurants pour faire découvrir aux enfants des éco-gestes simples à retenir et à adopter au quotidien pour protéger l'environnement.

En mai, l'opération « Moins de miettes, c'est plus d'assiettes » les sensibilise au gaspillage alimentaire.

Les grandes fêtes calendaires sont également célébrées tout au long de l'année avec des menus gourmands et traditionnels.

**Pour les repas occasionnels, merci de les réserver
au minimum 48h avant ou au plus le jeudi pour le lundi suivant.**