

Le spécialiste culinaire local au service de votre restaurant scolaire

Claudine BERTRAND, votre cuisinière prépare sur place tous les jours une cuisine traditionnelle pour vos enfants.

- 80% de produits frais
- 100% de







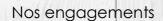


PRIORITÉ AU

1 produit \overrightarrow{AB} par jour et 1 menu \overrightarrow{AB} par mois



Un artisan boulanger local



Assurer un niveau de qualité permanent

Garantir une sécurité absolue

Transmettre les bons comportements alimentaires

Respecter les normes dans l'élaboration des menus selon le GMRCN*

Faire goûter et favoriser la découverte de nouvelles saveurs



*Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Des animations tout au long de l'année!

L'éducation aux goûts et aux saveurs est un objectif important.

Tout au long de l'année, le restaurant sera animé avec les fêtes calendaires (Noël, épiphanie, chandeleur,...), des journées Santé ou Gourmande mais également des animations thématiques :

Octobre 2018

Elles sont toutes à croquer. La star des fruits dévoile tous ses secrets et atouts nutritionnels dans l'assiette tout au long de la semaine.





3 rendez-vous dans l'année

Lucas et Zoé entraînent les enfants à l'intérieur des exploitations agricoles puis sur les lieux de la transformation des produits laitiers, céréaliers et des légumes.



En novembre 2018

La ronde des pains

Lucas et Zoé découvrent les différents pains.



En février 2019

Les produits laitiers

Lucas et Zoé découvrent la variété des produits fabriqués à partir du lait.



En mai 2019

Légumes et légumineuses n'ont plus de secrets pour Lucas et Zoé.