



Chaque jour, notre Responsable, Franck SAGRAFENA, 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, **88,5%** 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

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.



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 **55 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



Les Animations

Il se passe toujours quelque-chose dans votre restaurant ! Les jeunes en auront plein les yeux tout au long de l'année avec des animations articulées autour de 5 axes :

- **L'Odyssée du Goût**, un voyage à la découverte des saveurs du monde (France, Liban, Inde)
- **C'est la Fête !** avec la transformation éphémère du restaurant lors des fêtes traditionnelles ou événements du calendrier
- **Les Nouvelles Recettes**, avec les nouveautés du Chef à goûter et donner son avis !
- **A Table !** pour une sensibilisation au "bien-vivre ensemble"
- **Mission anti-Gaspi** pour une sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



A partir du 15 novembre 2021



Mon Petit Panier Local

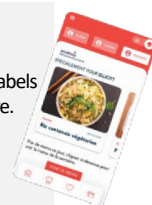
Sur le site web <https://monpetitpanierlocal.innovorder.fr/home/places>, il vous est proposé de commander des paniers de fruits et légumes de saison et locaux qui seront à retirer **une fois par semaine** au sein de l'établissement.



Restez connecté à la cantine avec SoHappy

Consultez les menus de votre enfant sur 30 jours (allergènes, labels qualité) et restez informé des actualités de la restauration scolaire.

Rendez-vous sur les stores ou sur www.so-happy.fr



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).