

LA LETTRE DE RENTRÉE

BIENVENUE AU RESTAURANT !

Septembre 2016

EDITO

Chers parents,

Cette lettre de rentrée a pour objectif de vous informer sur la restauration scolaire de votre enfant que nous venons de confier à un nouveau partenaire : Sodexo.

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, et qu'il doit être un moment de plaisir nous lui accordons une attention particulière.

Sodexo prendra plaisir à cuisiner sur Sainte Marie des Champs pour proposer un repas de qualité comme à la maison.

Une équipe de 7 personnes en cuisine mettra chaque jour tout en œuvre afin de proposer des repas équilibrés, variés et sains. Nous proposerons à vos enfants des recettes qu'ils aiment, bien cuisinées avec des produits locaux, frais et saisonniers.

Bonne lecture.

Madame Thérèse Harel
Chef d'Établissement

UNE RESTAURATION SUR-MESURE

Au self, les adolescents bénéficient d'une ambiance haute en couleurs et d'un large choix de plats qui répondent à leurs goûts et leurs besoins.

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.

Dans un univers moderne et convivial, ils peuvent ainsi se restaurer et partager un véritable moment de détente entre amis.

AU MENU : PLAISIR ET BIEN-ÊTRE

Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine. Ils respectent les dispositions réglementaires sur la qualité nutritionnelle des repas. Confectionnés sur place par le chef et son équipe, les repas sont élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin et de saison.

Une commission restauration se réunit plusieurs fois par an pour suivre la prestation servie (menus, qualité des produits et des préparations, animations), le niveau de satisfaction des convives et valider les menus proposés pour la période à venir.

LES ANIMATIONS

Cette année, les lycéens sont invités à mettre le cap sur les îles ! Guidés par 3 célèbres youtubers plébiscités par les jeunes, ils embarquent pour un voyage en direction des Antilles en octobre, de l'Irlande en mars et de 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 apprendre aux jeunes des éco-gestes simples à retenir et à adopter au quotidien pour protéger l'environnement. En mai, l'opération « Zéro miette... Plus d'assiettes ! » les sensibilise au gaspillage alimentaire.

Les grandes fêtes calendaires sont également célébrées avec des menus gourmands et traditionnels.

