

Ma Cantine a tout Bon !

Une équipe engagée en cuisine

Chaque jour, **Olivier Hingant**, Responsable de site, **et son équipe** proposent des repas qui allient équilibre nutritionnel, plaisir gustatif et qualité des produits.



Bien manger pour mieux grandir

Concevoir une restauration scolaire qui contribue au bien-être des plus jeunes, c'est aussi encourager de bonnes habitudes alimentaires, leur faire découvrir de nouvelles saveurs et les accompagner vers une alimentation plus responsable.



Cet engagement est décliné à travers des recettes qui associent qualité nutritionnelle et attractivité : produits de qualité rigoureusement sélectionnés, modes de cuisson adaptés, associations de saveurs et textures variées.
L'objectif est clair : proposer des plats savoureux et équilibrés que nos jeunes ont envie de consommer.

Au-delà de l'assiette, nous accompagnons également les convives à travers des **animations et ateliers de sensibilisation** organisés tout au long de l'année, à la cantine ou en classe. Cela permet aux enfants et aux adolescents de mieux comprendre l'importance d'une alimentation équilibrée et d'adopter des habitudes alimentaires plus saines et respectueuses de la planète.

En combinant expertise nutritionnelle, savoir-faire culinaire et actions éducatives, nous contribuons à faire de chaque repas à l'école un moment de bien-être, de découverte et de plaisir partagé.

Nos engagements dans l'assiette

Promouvoir la santé et le bien-être par l'alimentation est au cœur de notre mission. En restauration scolaire, chaque repas est une occasion d'apporter aux jeunes les nutriments nécessaires à leur développement, à leur concentration et à leur énergie au quotidien.

Concrètement, dans l'assiette de vos enfants :

Des poissons issus de la pêche responsable
Concernant les produits de la mer, nous travaillons avec des fournisseurs engagés pour des filières durables. Nous excluons de nos menus 11 espèces de poissons menacées (comme la perche du Nil ou le thon rouge) et privilégions les poissons issus d'une pêche responsable, certifiés MSC, ASC ou Global GAP.

Des œufs d'origine France
- ✓ Tous les œufs servis aux enfants sont d'origine France et issus de poules élevées en plein air.

Le bien-être animal
- ✓ Une charte du bien-être animal avec tous nos fournisseurs.

La diversification des protéines
- ✓ Un repas végétarien par semaine est proposé comme, par exemple, le couscous végétal ou le chili sin carne.

L'élaboration des repas de vos enfants

Notre pôle Nutrition élabore les menus.
Sa mission : faire des repas équilibrés, variés et qui plaisent aux enfants, tout en respectant les saisons et en privilégiant les producteurs locaux.



« Créer des menus pour les enfants demande de la précision pour garantir l'équilibre alimentaire, la variété des plats, la qualité des produits et la satisfaction des enfants. Pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs, tout en leur faisant plaisir, nous alternons les grands classiques comme "les pâtes à la sauce bolognaise" et des recettes plus locales comme "la ratatouille ou l'aïoli ". »



Ma Cantine a tout Bon !

Les ateliers de sensibilisation



Laura LARLET – Responsable Nutrition fait le lien entre la restauration et les élèves.

Elle anime les ateliers sur l'alimentation, sensibilise les enfants à l'équilibre alimentaire.



Nicolas BRODBECK – Référent en Responsabilité Sociétale et Environnementale
anime des ateliers autour de l'écologie, la citoyenneté et des enjeux actuels liés au développement durable.

Il accompagne les enfants dans une réflexion sur les gestes écoresponsables et les implique dans des actions concrètes, notamment la lutte contre gaspillage alimentaire à la cantine.



Une année au rythme des animations

Notre programme d'animations a pour objectif de rythmer la vie du restaurant scolaire en proposant aux jeunes de :

- Créer des moments mémorables, vecteurs d'émotions, propices aux échanges et au partage entre eux,
- Les aider à varier leur alimentation grâce à des recettes pensées par le chef pour faire plaisir et éveiller la curiosité,
- Faire évoluer durablement les comportements grâce à des sensibilisations sur les gestes durables en faveur de l'environnement et de leur propre bien-être.



Un programme conçu autour de 4 piliers

ANIMATIONS

LES TEMPS FORTS

PARTAGER

Des **interactions ludiques entre élèves,** dans une salle décorée pour l'occasion !

→ 5 temps forts

SENSIBILISATION

AGIR

Chaque action de sensibilisation est marquée par des **petits défis collectifs.**

→ 4 campagnes

REPAS A THEME

LES RDV CALENDAIRES

CÉLÉBRER

Pour ces RDV incontournables du calendrier, c'est **l'assiette qui est mise à l'honneur.**

→ 4 RDV calendaires

DÉCOUVERTE & NUTRITION

DÉCOUVRIR

Ici aussi, c'est **l'assiette qui est mise en avant** avec des recettes qui invitent à la découverte de nouvelles saveurs

→ 5 recettes