

L'APPÉTIT DU MIEUX


PRESENTATION
du 16 octobre 2018



**SERVICE DE RESTAURATION
COLLECTIVE**



LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

Bœuf : origine France, Race à viandes

Fromages : 80% de fromages à la coupe intégrant une gamme de fromages AOP

Pain : 100% artisanal fabriqué par un boulanger Villénogarennois « La Caravelle ».

Veau : origine France

Volaille : origine France, Label Rouge

Porc : origine France

Agneau : origine France

Poissons issus de pêche durable

Avec une sélection de poissons MSC

20% de produits locaux par semaine

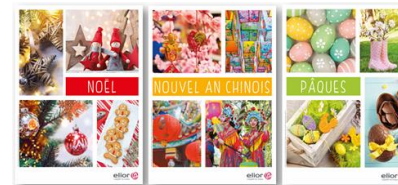
29% Composantes BIO par jour

Animations : Apprentissage des goûts alimentaire (repas à thème, semaine des fruits et légumes frais, semaine tous fous du goût), animation au centre de loisirs, animation de petit déjeuners équilibrés, goûter intergénérationnel, animation développement durable

Barquettes Biodégradables

Mise en place des menus à 4 composantes (test)
(5 composantes dans le marché précédent)

Priorité au « Fait Maison » : potage en hiver, pâtisserie, crudités fraîches, salades composées, vinaigrette



MENU 4 COMPOSANTES

Des repas à quatre composantes pour s'adapter aux habitudes alimentaires : TEST MENU 4 COMPOSANTES DU 19/11 AU 30/11

1 plat principal À base de viande, poisson ou œuf pour l'apport en protéines et en fer.	1 accompagnement <i>(Soit 1 légume et/ou 1 féculent.)</i> Pour un apport en fibres et sel minéraux et/ou un apport en glucides complexes.	1 produit laitier Il est nécessaire qu'un produit laitier soit toujours servi. <small>Les apports en calcium laitier des entrées et des desserts sont pris en compte.</small>	1 entrée ou 1 dessert Dont le choix se fait en complémentarité des autres plats sélectionnés.
---	--	--	---

Des avantages reconnus



-1-

Des repas mieux mangés grâce à des associations d'aliments bien pensées : un peu de fromage dans une salade verte, du riz pour accompagner la ratatouille...



-2-

Avec un plat en moins, on mange à son rythme, sans se presser !



-3-

Le personnel dispose de plus de temps pour soigner la présentation des aliments et des plats.

- ✓ **Sensibiliser les jeunes convives** à la lutte contre le gaspillage et l'équilibre alimentaire
- ✓ **Accompagner les agents de services** : présentation des repas 4 composantes

LA SATISFACTION DES CONVIVES

Mesurer et faire évoluer nos recettes

L'Observatoire

Du Goût

Test sur la semaine 4 composantes

La satisfaction des convives est mesurée **chaque jour** et est enregistrée.

Régulièrement les **résultats sont commentés** et nos **recettes adaptées** pour encore plus de satisfaction

l'observatoire
du **Goût**



L'Innovation

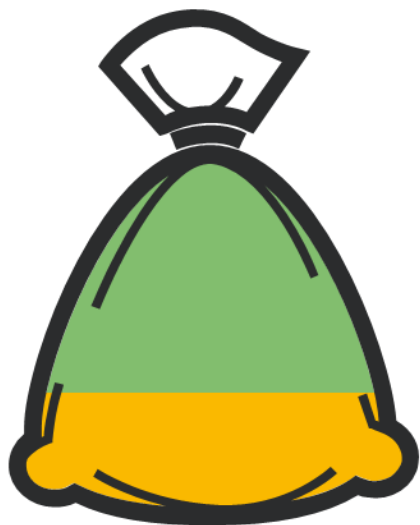
Culinaire

Vos convives **testent et valident les recettes** qui apparaîtront dans les menus des écoliers de France.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Objectif Zéro déchet!



RÉDUCTION DU GASPILLAGE

- Pesée des déchets organisée pendant 1 semaine à 5 composantes, puis une semaine à 4 composantes en Novembre à l'école Coubertin

DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES

Les saucisses de Bonny

La Légumerie des Mureaux



1ère Légumerie en IDF



Des produits locaux, BIO



Un réseaux de producteurs Franciliens



Yaourt locaux



Ferme du moulin
situé à GUISCARD DANS L'Oise



Un programme d'animation

Un programme d'animation adapté à chaque catégorie de convives.
Rythmer l'année et faire découvrir à tous vos convives de nouvelles saveurs autour de 4 grandes thématiques



Saveurs et découvertes

Pour faire découvrir des goûts et saveurs différents tout au long de l'année.



Nutritionnelles

Pour transmettre les bons comportements alimentaires et éduquer les palais.



Développement Durable

Pour sensibiliser aux enjeux du développement durable et apprendre les bons gestes.



Calendaires

Pour donner le goût des traditions festives et conviviales