

# L'actu' de votre cantine !

En 2022, votre cantine à la providence centre c'est...



## De nouvelles recrues !



Voici Anthony Robinson, votre nouveau responsable Sodexo !  
A l'aide d'une diététicienne, il vous crée des menus équilibrés qui sauront ravir vos papilles !



## De nouveaux équipements !

Votre école a investi dans de nouveaux équipements afin de proposer un cadre plus agréable et des plats de meilleure qualité encore !

Retrouvez donc dans les salles :

- De la nouvelle vaisselle
- De nouveaux mobiliers pour les maternelles

Et dans les cuisines, un nouveau bain-marie pour vos plats chauds !

## Des formations !



Serge, chef de cuisine au collège a effectué une formation sur les plats végétariens.

Cette formation a eu lieu chez Le Nôtre, l'école des arts culinaires. Elle avait pour but de mettre nos fruits, légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette.

Pour cela, Serge a appris à casser les codes et sublimer la garniture pour qu'elle devienne la pièce maîtresse d'un plat !

## De nouveaux engagements !

Le traitement biodéchet

Les épluchures  
et restes  
sont compostés



Le COMPOST EST UTILISÉ  
pour faire pousser de  
nouveaux légumes



Une solution de pré-compostage sur site a été mise en place pour la collecte des biodéchets de l'établissement. Les biodéchets sont transités sur le site de Cap Valo 35, sur la commune de Chartres de Bretagne, pour ensuite être traités chez MBE, unité de méthanisation à Combrée. Quand c'est nécessaire, une brigade d'élèves de CM aide les plus jeunes à trier les déchets.

Tout commence au quotidien

# Découvrez votre Cantine !



## Tout savoir en instantané avec So-Happy

*SoHappy est une application, qui vous permet à tout moment*

- Consulter les menus qui vous seront proposés sur les 30 prochains jours,
- Vous informer sur la restauration scolaire : animations proposées, idées de recettes pour le soir, informations nutrition, ...
- Poser une question dans la rubrique «Aide» via l'envoi d'un message ou en live avec le chatbot.



ANTHONY ROBINSON

## MOT DU RESPONSABLE

SODEXO :

« Nous sommes à l'écoute de vos remarques et de vos attentes. N'hésitez pas à nous poser des questions, ou à nous faire des propositions. J'essaierai d'y répondre ou de vous orienter vers les bons interlocuteurs. Avec SoHappy, nous pouvons faire évoluer ensemble votre Cantine. »

## Des plats végétariens !

Nous nous engageons à vous servir un plat végétarien par semaine avec des recettes innovantes ! Nous veillons à ce que chaque plat réponde aux apports dont vous avez besoin.

Retrouvez dans vos assiettes des clafoutis printaniers aux pommes de terre et mozzarella ou encore un dahl de lentilles corail et riz.

## Des produits locaux

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les ingrédients utilisés dans nos recettes. Nous avons la chance d'avoir des producteurs locaux de qualités à proximité de la cuisine.



22km

C'EST LA DISTANCE PARCOURUE PAR VOTRE YAOURT!

## Des produits BIO



## Le BIO arrive dans votre cantine !

Maintenant, les pâtes et les yaourts naturels c'est 100% BIO dans votre restauration. Toute l'équipe Sodexo veille à ce que vous ayez les meilleurs produits dans vos assiettes et cela passe aussi par le BIO.

# L'équipe qui vous régale et qui produit sur place :

Chaque jour, l'équipe Sodexo prépare sur place les repas. Tôt le matin, après réception des produits, l'équipe de cuisine épluche, émince, fait mijoter ou passe au four les plats pour le service du midi.



Notre plaisir, dans ce métier, est double. Evidemment, il y a une grande satisfaction de pouvoir travailler des ingrédients bruts de qualité, produits localement. Ensuite, nous sommes tous très attachés à cette mission qui consiste à faire le maximum pour que vous puissiez bien manger pour bien apprendre.

Serge  
votre chef  
de cuisine



## ZOOM SUR UN PRODUCTEUR LOCAL :

### TEZEA, NOTRE LÉGUMERIE LOCALE

TEZEA est une légumerie qui nous livre des légumes frais chaque jour. C'est une entreprise située près de chez vous à Pipriac !

Un fournisseur à  
seulement  
**30km**

TEZEA est une Entreprise à But d'Emploi (EBE), créée dans le cadre d'un territoire expérimental "zéro chômeurs longue durée". TEZEA a contribué à l'embauche de 50 chômeurs en 10 mois seulement.

