

Cantine bow!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2023

Des recettes maison, préparées sur place

Saviez-vous qu'à l'École Sainte Clotilde, les repas servis à la cantine le midi sont concoctés sur place ? Dès l'aube, une fois les livraisons réceptionnées, tout le monde s'active pour nettoyer, éplucher, découper, émincer, touiller, assaisonner... Les oignons dorent, les viandes mijotent, les gâteaux cuisent... Chaque jour, ce sont ainsi 2 plats principaux au choix , 2 entrées et 2 desserts qui sortent des fourneaux au moment où sonne l'heure de la pause déjeuner. « Par exemple, ce matin, explique Yohan CAGAN, responsable de site, nous avons fait un gâteau au chocolat. »

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy





Une offre adaptée à chaque âge

Les petits et les grands n'ont pas les mêmes besoins, et surtout pas les mêmes envies. C'est pourquoi la cantine s'adapte à l'âge des élèves. Comment ? D'abord, en proposant des espaces différents : le mobilier, l'ambiance, le design, ne sont pas les mêmes au lycée, au collège et en maternelle. Le service change également. Les plus petits sont accompagnés. Les dames de cantine s'assurent que tous aient un bon repas équilibré et goûtent de nouvelles saveurs. Les collégiens et lycéens ont plus de liberté dans le choix de leur menu. Se faire plaisir, satisfaire une grosse faim ou faire le plein de fibres et de vitamines... À chacun de décider selon son goût et son appétit.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



SoHappy Menus, actualités, recettes RDV dans les stores ou sur www.so-happy.fr





Cantine bow!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2023

Ils se démènent pour vos repas

Dans les cuisines de votre établissement, chaque jour, 4 personnes sont mobilisées à partir de 6H30 du matin. Sous la houlette de Yohan CAGAN, responsable de site et véritable chef d'orchestre, 1 chef cuisinier prépare les plats chauds, les entrées et les desserts. Des commis, sans oublier les plongeurs, les accompagnent. Ils assurent la mise en place dans le self avant l'arrivée des élèves. Mais leur mission ne s'arrête pas là. Ils s'occupent également du service. Leur rôle : accueillir et conseiller les élèves, et répondre à leurs questions : « Qu'est-ce qu'il y a dans la sauce ? C'est quoi ce truc vert dans la verrine ? Quel goût ça a l'aneth ? Est-ce qu'il y a des aubergines dans la ratatouille ? ». Ils sont, ainsi, aux premières loges pour constater que leur travail a été apprécié, ou pour noter ce qui mérite d'être amélioré.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



La lutte contre le gaspillage est une priorité

Rien n'est plus désagréable que de gâcher de la nourriture. Chaque jour, les déchets issus de la cuisine, les plats non servis, les restes de fin de repas sont pesés et analysés grâce à notre logiciel Waste Watch. Cela nous permet de mener des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le fait que les élèves soient invités à se servir librement selon leur appétit en est une. Nous nous efforçons également d'anticiper au mieux les quantités pour limiter les pertes. Après le repas, les déchets organiques sont triés par les élèves.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



SoHappy Menus, actualités, recettes RDV dans les stores ou sur www.so-happy.fr

