



Commission Restauration SAYAT CHATEL

SEPTEMBRE 2019



1

ANIMATIONS

2019-2020



UN REPAS DE QUALITÉ : DES PRODUCTEURS LOCAUX

Département 15



les fromageries

occitanes



Auvergne

MANGER LOCAL un Régal

Fruits et légumes
 Salaisons, porc
 Produits Bio
 Saint-Nectaire
 Pain
 Fromage d'Ambert
 Pommes de terre
 Yaourts
 Salaisons, porc
 Boeuf, veau
 La Qualité Verte du Puy
 Cantal

SODEXO VALORISE NOS PRODUITS LOCAUX ET ENCOURAGE NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX

Saint-Nectaire (Paul Dischamp à Sayat)
 Cantal (Les Fromageries Occitanes à Saint-Mamet)
 Fromage d'Ambert (Auvermont à Fournols)
 Yaourts (La Tourrette à Issoire)
 Pain (Le Fournil de Jean à Clermont-Ferrand)
 Pommes de terre (Le Jardin de Limagne à Issoire)
 La Qualité Verte du Puy (Le Puy-en-Velay)
 Fruits et légumes (Auvergne Primeurs à Gannat)
 Produits bio (Auvergne Bio Distribution à Combrando)
 Boeuf/Veau (Les Viandes des Monts du Cantal à Pierrefort)
 Salaisons/Porc (Cantal Salaisons à Aurillac)
 Salaisons/Porc (Porc Centre à Volvic)

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAINTE THECLE
GRAND ATTAQUE CHERBOURG

Département 63



UN REPAS DE QUALITÉ :
DES PRODUCTEURS LOCAUX

YAOURTS

FERME DE BASSIGNAC



LOI E.G.A.L.I.M

La loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous publiée au journal officiel du 1er novembre 2018.

D'ici au 1er janvier 2022, les repas en restauration scolaire devront comprendre :

**50% d'approvisionnement en valeur Bio, Labélisé, Ecolabel
dont 20% de bio (ou conversion)**



**Diversification des sources de protéines (animales et végétales)
1 repas végétarien / semaine (expérimentation de 2020 à 2022)**



Autres mesures incluses dans la loi:

2 - Restriction de certains contenants en plastique et obligation d'utiliser des contenants réutilisables ou recyclables.

3 - Obligation d'informer les usagers sur la qualité alimentaire des repas servis

4 - Obligation de mesure du gaspillage alimentaire et de don alimentaire.

5- Autocontrôles – Retraits et rappels





Programme d'animation
2019/2020

Le workshop enfants : méthodologie



14 enfants

Répartis en 2 groupes :

- Petits 5-7 ans
- Grands 9-10 ans



Les objectifs

- Tester la compréhension des messages d'éducation alimentaire
- Tester l'impact des supports de communication
- Tester les nouvelles mascottes Sodexo



Le matériel

- Des smileys pour donner leur avis
- Un matériel ludique pour favoriser l'expression



Testées et approuvées par les enfants
ex de retravail



2. Rappel de la structure du programme : 1 animation/semaine



La découverte des saveurs du monde

4 voyages dans différents pays du monde pour découvrir de nouvelles saveurs et cultures.



Les événements du calendrier

La transformation éphémère de la cantine lors des fêtes traditionnelles ou événements du calendrier



Les nouveautés du Chef

De nouvelles recettes à découvrir tout au long de l'année.



Sensibilisation à la planète

3 journées de sensibilisation aux enjeux des produits de saison et à l'environnement

PROGRAMME D'ANIMATIONS 2019/2020

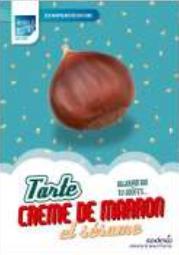
Eveil & Goût



Sensibilisation au gaspillage alimentaire

3 journées de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Synthèse des animations 2019/2020

	Les mascottes, Les ambassadeurs	L'éducation alimentaire : découverte des saveurs	Les fêtes calendaires, d'actualité et de saison	La Chasse au gaspillage	La sensibilisation à la planète	Les nouvelles recettes
	 <p>SODEXO PRIMAIRE</p> <p>Noa et Papille</p>	 <p>4 opérations / an dont La Semaine du goût</p> <p>« Le pain » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les pains du Monde - Le pain perdu de France - La tortilla du Mexique - Le pain pita de Turquie 	 <p>7 opérations / an dont 3 déclinées avec marqueurs catholiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La rentrée - Le repas de fin d'année - La galette des rois - Les crêpes de la Chandeleur - Le repas de Printemps + La coupe d'Europe de football - Un menu « Montagnard » 	 <p>3 opérations / an</p> <p>L'enfant agit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « 0 déchet ! » l'enfant choisit la sauce de ses pâtes - « Petite ou grande faim » - l'enfant choisit la taille de sa portion - « Petite ou grande soif » - Sensibilisation par dépliant : l'enfant se sert selon son besoin 	 <p>3 opérations / an</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les atouts du végétal : 1 menu 100% végétal - Suivre le rythme des saisons : 1 menu qui marque le changement de saison - Protéger les espèces menacées : les abeilles : une recette de miel 	 <p>20 recettes / an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compote pomme courge • Mandarinier • Gratin de spätzle • Cake au curcuma...
Ce qu'il faut retenir !						

Les événements cycle Novembre - Décembre 2019



- Jeudi 7 Novembre: Mandarinier

- 12 Novembre Repas Bio



Jeudi 21 Novembre : C'est mon choix



- Jeudi 28 Novembre: Pain Perdu au chocolat



- Jeudi 5 Décembre : Repas Régional



- Vendredi 6 Décembre Cake Thon Sarrazin



- Mardi 11 Décembre: Repas sans viande



- Vendredi 13 décembre: Gratin de spaetzles



- Jeudi 19 Décembre: Repas de Noel



2

MENUS

NOVEMBRE DECEMBRE 2019



3



DEGUSTATION

