



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

# 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



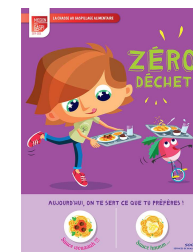
- Mardi 11 Décembre: Repas sans viande



- Vendredi 13 décembre: Gratin de spaetzles



- Jeudi 19 Décembre: Repas de Noel



# 2

## MENUS

## NOVEMBRE DECEMBRE 2019



3



## DEGUSTATION

