



Commission Restauration CHATEL SAYAT

JANVIER 2020



1

**RETOUR
SUR LES
MENUS ET LES
ANIMATIONS**

RETOUR SUR LES MENUS

- Bon retour des parents d'élèves invités sur les restaurants scolaires: les repas étaient bons.
- Questionnement sur les assaisonnements: certains plats semblent peu salés: pour des raisons physiologiques, l'alimentation des enfants doit être peu salé, un aliment peut paraître fade à un adulte.

- Les TOPS:

La galette des rois,

Le repas de Noël simple, traditionnel, mais bien apprécié

La diversité et l'apparition de nouveaux goûts

- A revoir:

Les menus des vacances d'Hiver pour que les repas entrent dans le cadre des animations du CLSH de Chatel

La proportion de pommes de terre/ ratatouille du menu du 6 janvier: trop peu de ratatouille

Le menu du 11 février : Endive, Pizza, Petits pois : changement du légume: inversion petits pois du 11 fév avec chou fleur du 6 fév

Concernant les animations: beaucoup de flyers et de papiers jetés qui polluent la cours ...

Animations pas assez visibles sur les menus: elles sont systématiquement indiquées sur les menus, mais avec les logos + d'autres éléments, il semblerait que trop d'infos, tue l'infos essentielle.

2

ANIMATIONS

2019-2020



UN REPAS DE QUALITÉ : DES PRODUCTEURS LOCAUX

Département 15



les fromageries

occitanes



SODEXO VALORISE NOS PRODUITS LOCAUX ET ENCOURAGE NOS PRODUCTEURS RÉGIONAUX

Saint-Nectaire (Paul Dischamp à Sayat)
Cantal (Les Fromageries Occitanes à Saint-Mamet)
Fourme d'Ambert (Auvermont à Fourmois)
Yaourts (Le Tourne à Issouire)
Pain (Le Fournil de Jean à Clermont-Ferrand)
Pommes de terre (Le Jardin de Limagne à Issouire)
La Lentille Verte du Puy (Le Puy-en-Valay)
Fruits et légumes (Auvergne Primeurs à Gannat)
Produits bio (Auvergne Bio Distributeur à Combronde)
Boeuf/veau (Les Viandes des Monts du Cantal à Pierrefort)
Salaisons/Porc (Cantal Salaisons à Auriillac)
Salaisons/Porc (Porc Centre à Volvic)



Département 63



BOULANGERIES
LOCALES



PAUL DISCHAMP
MAÎTRE AFFINEUR
MAISON FONDÉE EN 1911



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



Suppression contenants
plastiques de réchauffe,
cuisson et service **2025**

Restauration scolaire uniquement



Expérimentation Menu végétarien
Novembre 2019 – novembre 2021



Produits de qualité
Janvier 2022



**6 obligations
principales
identifiées**



Démarche de lutte contre
le gaspillage alimentaire

*Tous les restaurants collectifs et
commerciaux*



Affichage et informations
clients **Janvier 2020**

*Tous sauf restaurant
d'entreprise privée et S&L*



Suppression de plastiques usage
unique **2020 / 2021: gobelets,
verres, assiettes jetables, pailles...**

Tous les restaurants collectifs et commerciaux



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

DÉJÀ DANS VOS MENUS

1 Repas BIO par Cycle



1 repas Sans Viande par semaine

VÉGÉTALES + ANIMALES

1 céréale, 1 légumineuse,
pommes de terre ou pain



Produit laitier
ou œuf



Exemples : pâtes + emmental, quiche aux légumes,
galette de sarrasin + œuf...

VÉGÉTALES + VÉGÉTALES

1 céréale



1 légumineuse,
1 céréale ou pdt



1 légumineuse



Protéines de soja
texturées, tofu,...



Exemples : riz + lentilles, semoule de blé + pois
chiches, potage de pois cassés + pain , maïs +
haricots rouges, tofu + boulgour...



La découverte des saveurs du monde

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



Les événements du calendrier

7 fêtes traditionnelles ou événements, une cantine tout en couleurs.



Les nouveautés du Chef

20 nouvelles recettes à découvrir.



Sensibilisation à la planète

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



Sensibilisation au gaspillage alimentaire

3 journées de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

PROGRAMME D'ANIMATIONS 2019/2020 Eveil & Goût



La découverte des saveurs

- ATELIER SMOOTHIE sur le
Centre de Loisir de CHATEL



- Questionnaire de satisfaction Décembre 2019: présentation des résultats sur la prochaine commission

A Venir



- CONCOURS DE CUISINE sur le Centre Ados - SAYAT – 20 au 24 avril
- ATELIER SMOOTHIE sur la journée du Tour de France – CHATEL – 6 juin
- ATELIER PETIT DEJEUNER sur le centre de loisir - Avril
- ANIMATION sur l'école Jeanne d'Arc à venir

ANIMATIONS A LA CARTE

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 !						

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



Noa et Papille

ésentation



MISSION
ANTI
GASPI

2019-2020

LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Choisis ton assiette selon ta faim !



MENU DU JOUR



Jeudi 16 janvier

Betteraves vinaigrette

Tajine de dinde

Semoule

Yaourt Local



Gaufre

MANGER
LOCAL
un
Régal



JEUDI 23 JANVIER

Salade verte et lardons

-

Sauté
de bœuf du Cantal aux carottes

pommes
grenailles

-

Saint Nectaire

-

Yaourt local



L'ODYSSEE
DU
GOÛT

2019-2020

LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE

Es
genial!



C'EST GÉNIAL !



TORTILLA

DU MEXIQUE

MENU DU JOUR

Jeudi 30 Janvier

Salade Mexicaine

(Salade, Guacamole, Chips maïs)

Tacos au bœuf et légumes

Emmental râpé

Brownie Mexicain

C'EST
LA
FÊTE
2019-2020

MENU du jour



Le
Mont
Crêpes

Jeudi 6 février

Carottes râpées

-

Rôti de porc

-

Haricots verts

-

Yaourt

-

Crêpe au chocolat



HOP!

C'EST
LA
FÊTE
2019-2020

MENU du jour



Tu perds la boule
de neige !



Jeudi 13 février

Salade Iceberg

-

Saucisses

-

Gratin
de Crozets
(Béchamel, Emmental)

-

Fromage blanc,
crème de marrons et brisures de meringues

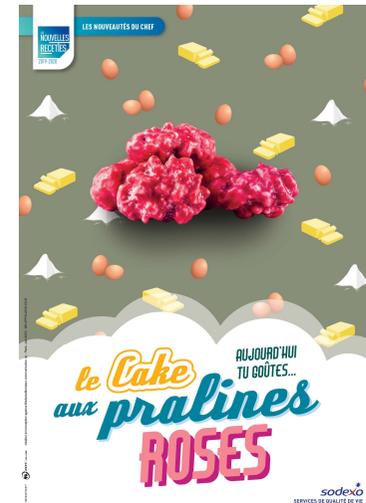


Les nouvelles recettes

- Moelleux pomme figue Vendredi 24 Janvier



- Cake aux pralines roses Jeudi 20 Février



3

MENUS

JANVIER FEVRIER 2020



Menus du 20 au 24 JANVIER 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Velouté de carottes</p> <p>Filet de Hoki Sauce ciboulette</p> <p> Pates</p> <p> Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Friand au fromage</p> <p>Chili sin Carne (Haricots rouges, Maïs)</p> <p>Riz</p> <p> Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et lardons</p> <p> -  Sauté de bœuf du Cantal aux carottes</p> <p> pommes grenailles</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>-  Yaourt local</p> 	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Jambon braisé</p> <p> Brocolis</p> <p>Vache Picon</p> <p>Moelleux Pommes Fignes</p>  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France

: Pêche durable



Menus du 27 au 31 JANVIER 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mortadelle</p> <p> Wings de poulet</p> <p>Blé, Ratatouille</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de fromage</p> <p>Lasagnes aux petits légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p> PA</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Compote pomme cassis</p>	<p></p> <p>Le Pain : Mexique</p> <p>Salade Mexicaine (Salade, Guacamole, Chips maïs)</p> <p> Tacos au bœuf et légumes</p> <p>Emmental râpé</p> <p> Brownie Mexicain</p>	<p> Salade de Maïs</p> <p>Poisson pané</p> <p> Epinards béchamel</p> <p> Petit fromage blanc sucré</p> <p>Milk-shake</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable



Menus du 3 au 7 FEVRIER 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Petits pois</p> <p> Kiri</p> <p> Flan saveur chocolat</p>	<p> Potage Parmentier</p> <p>Steak haché Sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p> Omelette au-fromage</p> <p>Galette au fromage</p> <p>Pommes sautées</p> <p> Emmental</p> <p>Emmental</p> <p>Ananas frais</p>	<p> VIVE LES CRÊPES Un menu à ne pas manquer!</p> <p>Carottes râpées</p> <p> Rôti de porc</p> <p>Haricots verts</p> <p> Yaourt Bassignac</p> <p> Crêpe au chocolat</p>	<p> Rillettes de sardines</p> <p>Escalope de volaille sauce aigre douce</p> <p>Coquillettes</p> <p> Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable



Menus du 10 au 14 FEVRIER 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé</p> <p>Carbonade de Bœuf</p> <p>Carottes</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives Aux noix</p> <p>Pizza 3 fromages</p> <p>Petits-pois</p> <p>Chou fleur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Aiguillettes de volaille</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Cantal</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade Iceberg</p> <p>Saucisses</p> <p>Gratin de Crozets (Béchamel, Emmental)</p> <p>Fromage blanc, crème de marrons et brisures de meringues</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Parmentier de poisson au potiron</p> <p>Petits filou</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable



Menus du 17 au 21 FEVRIER 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de saison au Cantal </p> <p>Sauté de dinde à l'ancienne</p> <p>Semoule</p> <p> Saint Nectaire</p> <p> Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Brocolis</p> <p> Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Haché de veau</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p> Mimolette</p> <p>Compote</p>	<p>Céleri sauce cocktail</p> <p> Pavé de colin sauce citron</p> <p> Pommes grenailles</p> <p> Fromage frais 1/2 sel</p> <p> Cake aux Pralines </p>	<p>Velouté de potiron</p> <p> Jambon braisé</p> <p>Riz</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable



Menus du 24 au 28 Février 2020 VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				REPAS à l'envers
<p>Saucisson</p> <p>Steak haché, sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p> Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Purée de carottes</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Donut's</p>	<p>Velouté de tomates aux vermicelles</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p> Camembert</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Cake Cheddar Amarante</p> <p> Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>pommes vapeur</p> <p> Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg Abricots farcis au thon</p> <p> Sauce fromagère</p> <p>Tarte au fromage</p> <p> Pates Salade Iceberg</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Compote</p> <p>Soupe de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable



Menus du 2 au 6 MARS 2020 VACANCES



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENUS AVEC LES DOIGTS	
Velouté de lentilles	Salade piémontaise	Carottes râpées vinaigrette Chiffonnade de salade	Chiffonnade de salade Bâtonnets de crudités	Terrine de campagne
Cordon bleu	Poisson meunière	 Sauté de bœuf	Haut de cuisse Wings de poulet	 Quenelle sauce forestière
Haricots verts Epinards en béchamel	Epinards en béchamel Haricots verts	Pâtes	Gratin de potiron	Riz
 Babybel	 Fromage blanc au miel	 Cantal	 Pommes noisettes	 Yaourt nature
Fruit	Fruit	Panna cotta fruits rouges	 Tomme grise	Fruit
			Cookie noix de coco et pépites de chocolat	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



: Origine France : Pêche durable



4

VISITE DE LA CUISINE DEGUSTATION

