

COMMISSION RESTAURATION FEVRIER 2021/2022



SAINT
THECLE

uvergne **sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

A VOTRE ECOUTE



SAINT
THECLE
ÉDIFIANT APPRISSEUR SPÉCIALISÉ

ouvragne **sodexo**
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

LES NOUVEAUTES

Les Actions suite aux remarques faites lors de la précédente commission

- **Retour des enfants présents sur la commission OCTOBRE 2021**

Ils souhaitent plus de burger, beignets, sushi: la réglementation en nutrition et hygiène est contraignante et ne permet pas d'avoir que des produits « plaisir » dans les menus.

Ils apprécient les repas à thème et souhaiteraient des « repas à l'envers ».

Les enfants souhaitent un repas KEBAB sur la fin d'année: une proposition est faite pour diffuser un questionnaire auprès des enfants pour qu'ils puissent faire le choix sur le repas de fin d'année (plusieurs propositions au choix)

- **Les repas végétariens:** Une demande est faite pour avoir 2 repas Végétariens par semaine: décision de la mairie de rester à 1 repas/ semaine (respect de la loi EGALIM) NB: Les recettes à base de « quenelles » ne sont pour le moment pas appréciées

- **Concernant la qualité des produits:**

Une demande est faite pour identifier les repas « préparé en cuisine » dans les menus : proposition de logo et simplification des autres logos



**Préparé en
cuisine**

Le consommateur doit pouvoir distinguer rapidement ce qui est Préparé en cuisine de ce qui ne l'est pas :

Une **recette** Préparée en cuisine signifie qu'au moins deux des étapes suivantes sont réalisées en cuisine :

Eplucher, parer, ...

Hacher, émincer, couper, ...

Cuisiner (monder, singer, pincer les sucs, cuire à l'anglaise, torréfier, blanchir, suer, décanter, ...)

Chemiser

Monter

Dresser : assemblage final avant de servir

Différent de « Fait Maison »



Les Actions suite aux remarques faites lors de la précédente commission

- **Les repas végétariens:** Une demande est faite pour avoir 2 repas Végétariens par semaine: décision de la mairie de rester à 1 repas/ semaine (respect de la loi EGALIM) NB: Les recettes à base de « quenelles » ne sont pour le moment pas appréciées
- **Concernant la qualité des produits:**

Sensibilité ++ pour les produits locaux; moins pour le Bio Le référencement des œufs par Sodexo-Education « en plein air France » est apprécié par les parents présents

Retenus par la loi pour comptabiliser les 50%



1107 articles



254 articles



164 articles



369 articles



205 articles



Niveau 2

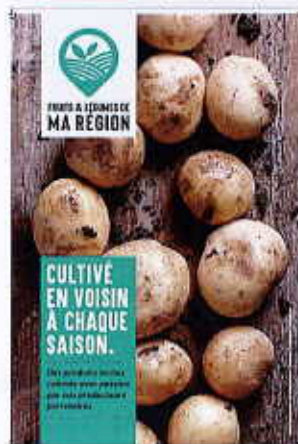


/! Uniquement les œufs fermiers



Les Actions suite aux remarques faites lors de la précédente commission Développer les produits locaux et la communication

Non comptabilisés dans les 50% de produits
sous signe d'origine et de qualité



Qui sommes-nous ?

63 Saveurs c'est une association de producteurs du Puy-de-Dôme qui propose des légumes locaux de saison et de qualité à destination des professionnels en demi-gros.

Option facilitante :
une seule facture, un seul interlocuteur,
un seul transporteur

Alexia, Baptiste, Mathieu, Claire et bien d'autres sont issus du milieu agricole depuis plusieurs années. Reprise de ferme familiale ou création d'exploitation, nos producteurs sont passionnés et investis. Aujourd'hui nous comptons 13 adhérents, tous installés dans le Puy-de-Dôme. Un travail collectif et solidaire pour vous apporter le meilleur :
GOUT, FRAÎCHEUR ET AUTHENTICITÉ.

63 Saveurs c'est zéro intermédiaire entre les producteurs et vous !

Petit avant goût...

Butternut	Mèche	Tomates
Pommes de terre	Carottes	Chou rouge

Quelques uns des producteurs...

Envie de diversifier vos offres ?

Nous vous proposons un large panel de produits étalé sur toute l'année avec une gamme de 40 légumes.

Valorisation des produits du terroir et fraîcheur sont nos maîtres mots.

Les Actions suite aux remarques faites lors de la précédente commission Communication autour des fruits et légumes

CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES

LÉGUMES FRUITS	DURÉE DE CONSERVATION	CONSEILS	PLEINE SAISON (mois approx. début / fin)
Aubergine	2 à 5 j 7 à 8 j	La cueilte de conservation doit être faite avant le début de la floraison, car les fruits deviennent amers.	J F M A M J J A S O N D
Ail	6 mois à 1 an	Conservation en sec, à l'abri de la lumière. Attention, l'ail doit être conservé quelques jours en 10°C.	J F M A M J J A S O N D
Ananas	5 à 6 j 1 à 2 j	Se conserve au frais (10°C) et non au chaud.	J F M A M J J A S O N D
Artichaut	4 à 5 j	Le conserver au frais, de préférence à l'ombre, dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Asperge	1 j 2 à 3 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Aubergine	5 à 6 j	Conservation dans le sac à légumes, à l'abri de la lumière.	J F M A M J J A S O N D
Avoine	3 à 5 j 2 à 3 j	Conservation dans le sac à légumes.	J F M A M J J A S O N D
Banane	4 à 5 j	Une conserve au chaud, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Brocoli	4 à 5 j	Les brocolis doivent être cueillis avant le début de la floraison.	J F M A M J J A S O N D
Carotte	2 j 15 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Céleri branche et cœur	5 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Céleri	2 à 4 j 5 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Champignon de Paris	2 à 4 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Chou-fleur	2 j 4 à 5 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Chou pommé	7 j	Une fois cueilli, le chou pommé doit être conservé au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Citrus	2 j 10 à 15 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D

LÉGUMES FRUITS	DURÉE DE CONSERVATION	CONSEILS	PLEINE SAISON (mois approx. début / fin)
Clémentine	6 j 10 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Concombre	2 à 3 j 3 à 5 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Courgette	quelques semaines	Les courgettes doivent être cueillies avant le début de la floraison, car les fruits deviennent amers.	J F M A M J J A S O N D
Courgette	4 à 5 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Échalote	1 à 2 mois	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Endive	1 à 2 j 6 j	Conservation au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Fenouil	7 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Fraise	5 j 6 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Haricots verts	3 à 4 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Haricots (maïs)	4 à 5 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Haricots	5 à 7 j 2 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Maïs	15 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Maïs	2 à 3 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Mangue	2 à 3 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Melons	1 à 2 j 2 à 6 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Nectar	7 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Nectar	quelques semaines	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D

LÉGUMES FRUITS	DURÉE DE CONSERVATION	CONSEILS	PLEINE SAISON (mois approx. début / fin)
Orange	1 à 2 mois	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Orange	6 j 10 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	2 à 4 j 3 à 6 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	2 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	1 à 2 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	quelques jours	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	1 à 3 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	1 à 3 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	4 à 5 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	5 à 8 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	8 j 10 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	7 à 8 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	1 à 2 semaines	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	2 à 3 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	5 à 10 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	1 à 2 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	3 à 4 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	5 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	4 à 6 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D
Pêche	3 à 4 j	Se conserve au frais, au frigo dans un bocal fermé, ou dans un sac en papier.	J F M A M J J A S O N D

Les informations sur la conservation des fruits et légumes ont été élaborées par l'Agence pour le Bio (APB) et l'Agence pour le Bio (APB) et sont le fruit de nombreux échanges et de nombreuses années d'expérience. Elles sont donc à considérer comme des conseils et non des obligations.

Les Actions sur le centre de loisirs

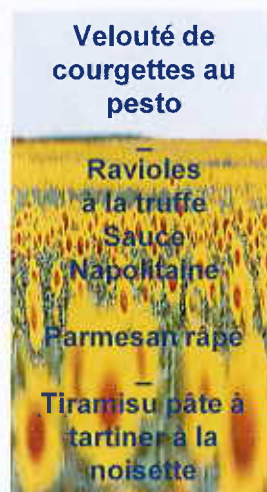
Menus du 14 au 25 FEVRIER 2022



MEXIQUE



ITALIE



AU RESTAURANT



FLORIDA



: Origine France durable

: Pêche



ANIMATION DECOUVERTE DES FRUITS ET LEGUMES

**Vendredi
25 février**



ATELIERS 5 SENS

Vendredi
25 février



A group of five diverse children are lying on their stomachs on a green lawn. They are arranged in a circle, with their hands stacked on top of each other in the center. From left to right: a boy with dark skin and short black hair wearing a red and blue plaid shirt; a girl with fair skin and red hair in pigtails wearing a pink and white striped shirt; a boy with East Asian features wearing a red t-shirt; a girl with fair skin and long blonde hair wearing a white shirt; and a boy with dark skin wearing a blue and white striped shirt. All children are smiling at the camera.

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

DISCUSSIONS LORS DE LA REUNION

Les remarques et discussions lors de la commission



Qualité des menus:

Menus à thèmes appréciés par les enfants : repas du monde, découverte des régions ...

Nouvelles recettes appréciées: Bolognaise de lentilles, gâteau chocolat lentilles, effiloché de canard...

L'association « cordon bleu; haricots beurre » est bien.

Le format des crêpes pour la Chandeleur a été également apprécié: petites crêpes + pate à tartiner « maison »

Quantités:

Les quantités de mayonnaise livrées pour les entrées en poche est à réduire de moitié sur les prochaines livraisons de Pierre Ravel.

Problème de manquants sur certains plats à l'unité: gâteau vanille ...: il peut y avoir des problèmes de comptage ou des enfants non inscrits qui se rajoutent aux effectifs diffusés à la cuisine à 9H00.

Communication:

La demande de diffusion des « fiches recettes » est renouvelée et appréciée par les parents d'élèves; à venir: Bolognaise de lentilles, Brookie, Gâteau chocolat lentilles, gâteau vanille.

Les remarques et discussions lors de la commission



Marché de la restauration

La fin du marché de la restauration est le 31 août 2022. Nous sommes en groupement de commande avec l'école Jeanne d'Arc et la Mairie de Sayat. Nous sommes en cours de rédaction du prochain marché qui sera effectif pour la rentrée de septembre 2022. Nous connaissons le prochain prestataire au cours du mois de juin.

LOI EGALIM

La loi **EGalim**, s'appelle en réalité "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous". Il s'agit d'une loi française de 2018 issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017.

Un de ses principaux objectifs est de Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Dès le 1er janvier 2022, elle impose à la restauration collective publique de proposer **au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio**. Et lorsque l'on parle de produits durables de qualité, il s'agit entre autres de produits bénéficiant

- de signes officiels de qualité comme les appellations d'origine protégée (AOP), le Label Rouge, l'indication géographique protégée (IGP) ou encore l'agriculture biologique
- de mentions valorisantes (spécialité traditionnelle garantie, HVE, les produits fermiers...)
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable

Cette nouvelle mesure risque d'avoir une incidence sur le prix du repas pour le prochain marché.

A group of five diverse children are lying on their stomachs on a green lawn, with their hands stacked in a circle in the center. They are all smiling and looking towards the camera. The children include a boy with dark skin and short black hair, a girl with red hair in pigtails, a boy with dark skin and short black hair, a girl with blonde hair, and a boy with dark skin and short black hair.

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

LES MENUS MARS AVRIL

Les piliers de nos animations Sodexo



La découverte des saveurs du monde

3 temps forts dans l'année pour découvrir les saveurs du monde.



Les événements du calendrier

7 journées de fête pour apprendre le plaisir de marquer les événements calendaires en transformant le restaurant.



Les nouveautés du Chef

Des recettes sucrées ou salées, végétariennes, autour de 4 ingrédients à goûter avant de donner son avis.



Sensibilisation au bien-vivre ensemble

1 semaine éducative pour comprendre les règles de fonctionnement du restaurant scolaire.



Noa et Papille



Sensibilisation au gaspillage alimentaire

1 semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire.

Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets

Une année rythmée !

ZONE A

ZONE B

1-2022

on.fr

Académies de Besançon, Bordeaux,
Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble,
Limoges, Lyon, Poitiers

Académies d'Aix-Marseille, Amiens,
Caen, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice,
Orléans-Tours, Reims, Rennes, Rouen,
Strasbourg

JANVIER 2022	FÉVRIER 2022	MARS 2022	AVRIL 2022	MAI 2022	JUN 2022
SAM 1	MAR 1	MAR 1	VEN 1	SAM 1	SAM 1
DIM 2	MAR 2	MAR 2	SAM 2	LUN 2	VEN 2
LUN 3	MAR 3	MAR 3	DIM 3	MAR 3	SAM 3
MAR 4	VEN 4	VEN 4	LUN 4	VEN 4	SAM 4
JEU 5	SAM 5	SAM 5	MAR 5	JEU 5	DIM 5
VEN 6	DIM 6	DIM 6	MAR 6	VEN 6	LUN 6
SAM 7	LUN 7	LUN 7	JEU 7	SAM 7	MAR 7
DIM 8	MAR 8	MAR 8	VEN 8	DIM 8	JEU 8
LUN 9	MAR 9	MAR 9	SAM 9	LUN 9	VEN 9
MAR 10	JEU 10	JEU 10	DIM 10	MAR 10	SAM 10
JEU 11	VEN 11	VEN 11	LUN 11	JEU 11	DIM 11
VEN 12	SAM 12	SAM 12	MAR 12	VEN 12	LUN 12
SAM 13	DIM 13	DIM 13	MAR 13	LUN 13	MAR 13
DIM 14	LUN 14	LUN 14	JEU 14	SAM 14	VEN 14
LUN 15	MAR 15	MAR 15	VEN 15	DIM 15	SAM 15
MAR 16	MAR 16	MAR 16	SAM 16	LUN 16	DIM 16
JEU 17	JEU 17	JEU 17	DIM 17	MAR 17	VEN 17
VEN 18	VEN 18	VEN 18	LUN 18	JEU 18	SAM 18
SAM 19	MAR 19	MAR 19	MAR 19	VEN 19	DIM 19
DIM 20	DIM 20	DIM 20	JEU 20	SAM 20	LUN 20
LUN 21	LUN 21	LUN 21	MAR 21	LUN 21	MAR 21
MAR 22	MAR 22	MAR 22	VEN 22	DIM 22	MAR 22
DIM 23	DIM 23	DIM 23	SAM 23	LUN 23	VEN 23
LUN 24	LUN 24	LUN 24	VEN 24	MAR 24	SAM 24
MAR 25	MAR 25	MAR 25	DIM 25	JEU 25	DIM 25
JEU 26	JEU 26	JEU 26	LUN 26	SAM 26	LUN 26
VEN 27	VEN 27	VEN 27	MAR 27	VEN 27	MAR 27
SAM 28	SAM 28	SAM 28	VEN 28	SAM 28	VEN 28
DIM 29	DIM 29	DIM 29	DIM 29	LUN 29	DIM 29
LUN 30	LUN 30	LUN 30	LUN 30	MAR 30	VEN 30
MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	LUN 31	SAM 31

Mars 2021 – Présentation des animations Sodexo 2021/2022

1^{er} Mars : NOUVELLE RECETTE
Bolognaise de lentilles

10 Mars: REPAS AUVERGNAT

Salade auvergnate

Sauté de bœuf

Truffade

Saint Nectaire

Pomme

11 Mars: NOUVELLE RECETTE

Vinaigrette soja sésame miel

Du 14 au 18 Mars:

Balade au pays des livres sur le
thème du vivre ensemble:

« Découverte des saveurs du
monde »



LES NOUVEAUTÉS DU CHEF





sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

**Merci pour votre
attention**