



Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2023

Des recettes maison, préparées sur place

Saviez-vous que dans votre établissement scolaire, les repas servis à la cantine le midi sont préparés sur place ? Comme dans un restaurant, la cuisine se met en route dès l'aube. Une fois les livraisons réceptionnées, tout le monde s'active pour nettoyer, éplucher, découper, émincer, touiller, assaisonner... Les oignons dorment, les viandes mijotent, les gâteaux cuisent... Chaque jour, ce sont ainsi plusieurs plats principaux qui sortent des fourneaux au moment où sonne l'heure de la pause déjeuner. Même chose pour les entrées : crudités, verrines, salades, feuilletés... Pour le dessert, à côté des grands classiques - fruits, yaourts, salades de fruit, crèmes chocolat, gâteaux, tartes, entremets sont préparés le matin même.

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 grammages différents : les besoins nutritionnels 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. 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





Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2023

Ils se démènent pour vos repas

Dans la cuisine de votre ville, chaque jour, les équipes de cuisines sont mobilisées à partir de 6H30 du matin. Sous la houlette du chef gérant, véritable chef d'orchestre, qui prépare le plat chaud, l'équipe de cuisine se répartit la réalisation des entrées et les desserts. Ils assurent la mise en place 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 triés. Cela nous permet de sensibiliser les élèves. Le fait que les élèves soient invités à se servir selon leur appétit en est une. Nous nous efforçons également d'anticiper au mieux les quantités pour limiter les pertes.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



SoHappy

Menus, actualités, recettes

RDV dans les stores ou sur www.so-happy.fr

