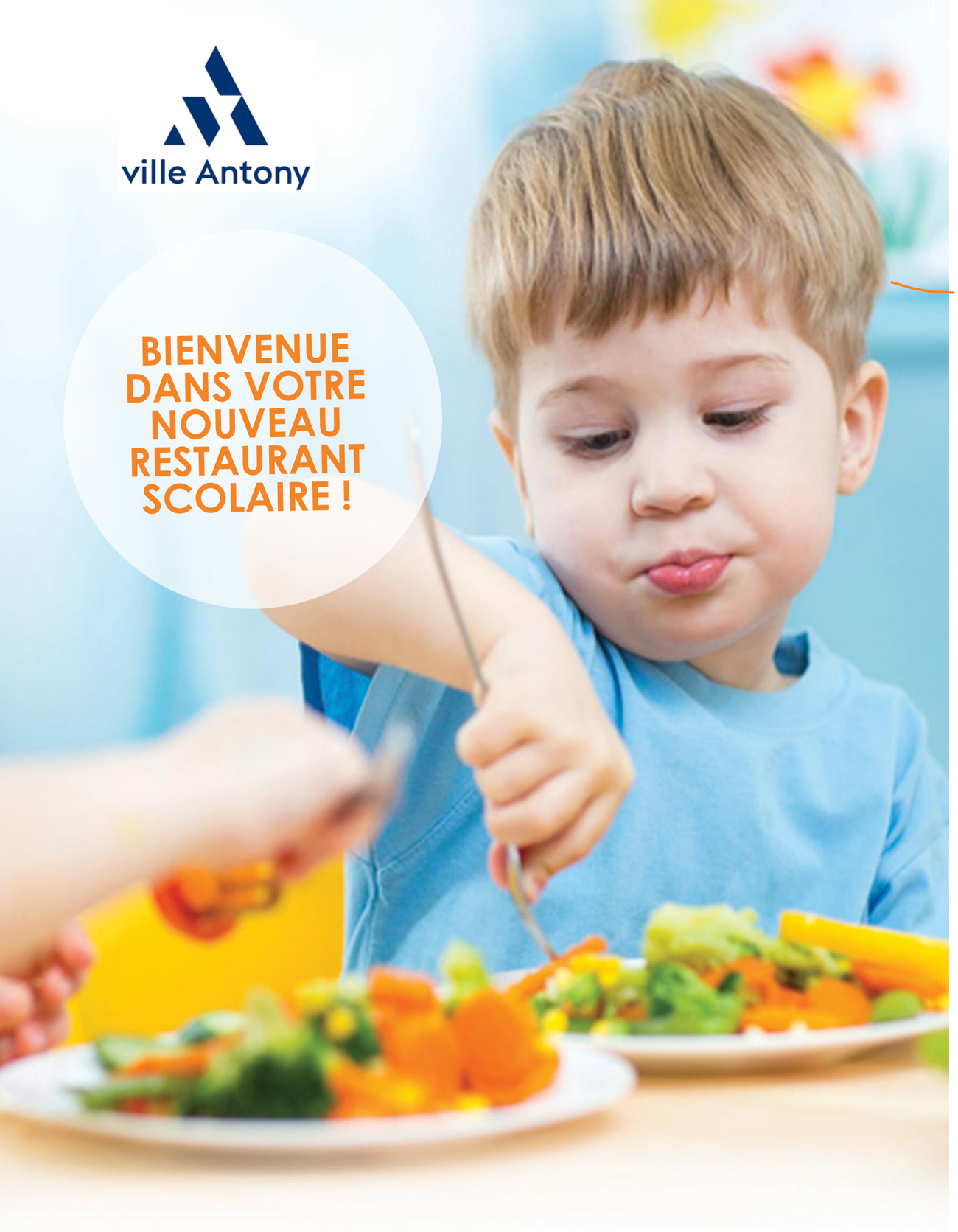
ville Antony

BIENVENUE DANS VOTRE NOUVEAU RESTAURANT SCOLAIRE !



sOgeres

Benoit Votte
Directeur de Clientèle

Le plus important, c'est la satisfaction des enfants qui nous sont confiés pour le déjeuner.

Le sens de notre métier de restaurateur est de s'assurer que les repas que nous confectionnons sont consommés avec plaisir.
En cuisine, nous tenons compte des remarques des enfants pour adapter nos recettes à leur goût. De plus, la qualité dans l'assiette est garantie par la sélection rigoureuse des produits que nous utilisons : frais, locaux et de saison.

Mon engagement pour nos petits convives : de bons produits et du savoir-faire pour faire du repas un véritable moment de convivialité et de découverte.

Des repas sains, bons et équilibrés

1 Des produits naturels

Nos menus sont élaborés par Pauline Daurces, la diététicienne de la cuisine. Son savoir-faire consiste à garantir l'équilibre alimentaire en privilégiant la découverte de nouvelles saveurs et de recettes régionales. Tous les menus sont ensuite validés lors des Commissions menus.

2 Des produits frais et locaux

Nous nous approvisionnons en produits frais et de saison, auprès de producteurs locaux.

3 Des repas maison

La cuisine d'Antony est dotée d'une légumerie pour cuisiner avec des produits bruts et de tout le matériel pour mitonner des plats maison.

4 Des recettes découvertes

À la cantine, les menus proposent régulièrement des animations, des nouveaux produits et des amuse-bouche une fois par mois pour les plus grands !

Des produits frais de la région

Dans le cadre de notre démarche d'achats responsables, et dans la dynamique inscrite par la ville d'Antony, nous privilégions les circuits courts. Nos engagements :

> Valoriser la production locale de façon pérenne en donnant la priorité aux approvisionnements de proximité pour les produits bio et pour les produits conventionnels.

> Poursuivre le travail engagé avec la Scic Bio ile de France, le Cervia et nos partenaires fournisseurs engagés auprès des producteurs locaux.

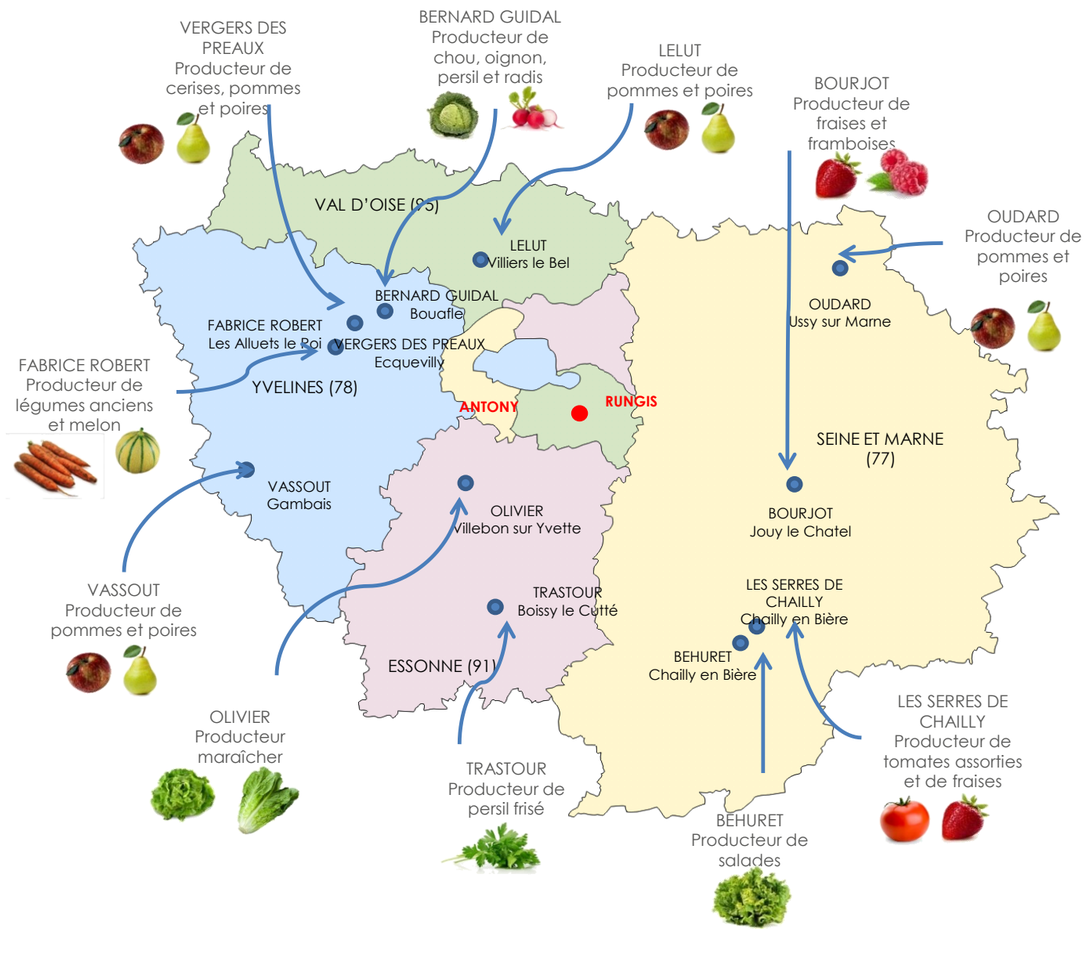
> Mettre en avant nos filières courtes d'approvisionnement : Bœuf Charolais, Porc Label Rouge, Volaille label Rouge, Veau Label Rouge et Agneau Label Rouge.

Traçabilité, goût et qualité sont ainsi au rendez-vous.

42% de produits locaux

70% de produits bruts frais

20% de produits bio



les + pour vos restaurants

> Des animations variées autour des fêtes du calendrier ou la fête de la musique, la fête du goût en octobre…

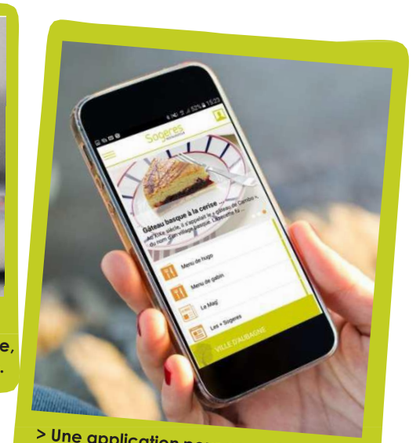
> L'apprentissage d'éco-gestes au quotidien, avec les tables de tri et la lutte contre le gaspillage.

> De nombreuses animations pédagogiques : sur les thèmes des produits locaux, du pain, du jumelage … Ainsi que des animations ludiques crêpes ou glaces !

les + pour les familles

> Les commissions menus, avec les représentants des parents, des élus, le directeur de la cuisine, la diététicienne et le chef de cuisine.

> Un service de facturation simplifié : informations, menus et paiement en ligne, depuis chez vous avec l'espace famille.



> Une application pour consulter les menus, connaitre les animations ou poser des questions .

SoHappy

Inspirations sOgeres