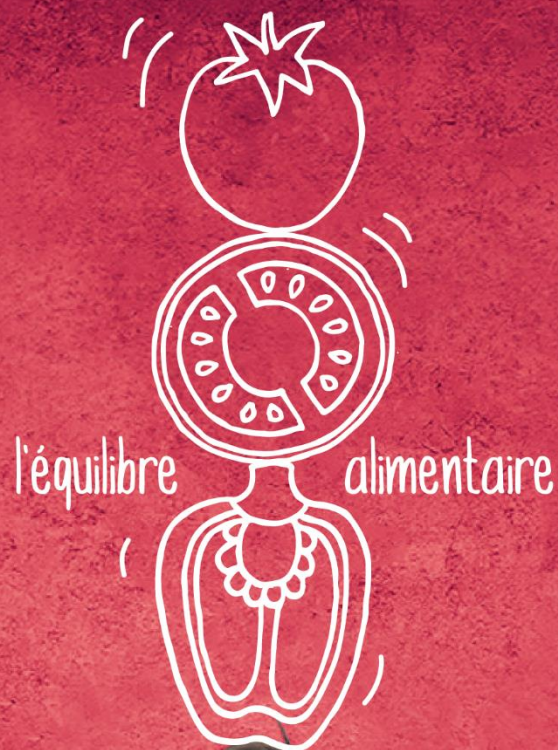




Plan d'actions pour une nouvelle dynamique culinaire



Un nouveau Chef de cuisine

QUAND ? Depuis le 2/12

QUI ? Tarik Nemoura

25 ans d'expérience dont 15 en restauration scolaire :

- 2018 : Chef de cuisine de l'Ecole Active Bilingue à Paris 15
- 2011 à 2017 : Chef de cuisine de Jean Baptiste de la Salle à Saint Denis



BON À SAVOIR

Le nouveau Chef de Passy peut d'ores et déjà s'appuyer sur un chef expert, Franck Vanmarke, arrivé cette année pour piloter l'offre alimentaire scolaire.

Sa valeur ajoutée : créativité culinaire, création de menus & recettes, ateliers & animations, échange & partage de bonnes pratiques...



Nos engagements sur les viandes

QUAND ? Depuis le 2/12

- **Bœuf :**



- Les sautés, rôtis, égrené & paleron sont VBF (viande bovine française)

- **Dinde :**



Les sautés & rôtis sont VF (viande française)

- **Porc :**



Les sautés, palettes, côtes & escalopes sont VPF (viande porcine française)

- **Poulet :**



- Les manchons et cuisses sont VF (viande française).

- **Veau :**



Les sautés & rôtis sont VF (viande française)

- **Poisson :**



100% issus de la Pêche Responsable

BON À SAVOIR

Les viandes sont soit servies avec une sauce à part, soit avec un bouillon de légumes « maison » préparé avec le jus de cuisson

Nos engagements sur les fruits & légumes

QUAND ? Depuis le 2/12

- **Fruits & légumes :**

- 80% des fruits & légumes sont issus de l'Agriculture Raisonnée
- 100% des fruits servis sont des fruits de saison
- 100% des pommes sont BIO
- 100% des carottes, aubergines & courgettes sont fraîches
- 1 potage de légumes frais chaque jour de novembre à mars



C'EST NOUVEAU !

Chaque semaine, un repas végétarien



C'est équilibré !

- Avec un apport garanti en protéines grâce aux produits laitiers, aux œufs ou à la complémentarité des céréales et des légumineuses
- Avec systématiquement des légumes et des fruits



Une offre alimentaire plus valorisante pour le personnel

QUAND ? A partir de janvier 2020

Sous réserve de votre validation du devis

- Le kiosque « Primeur »
- Le kiosque « Boulanger »
- Le kiosque « Fromager »
- Une nouvelle table à condiments



C'EST
NOUVEAU !

- Chaque jour, à côté du féculent, un légume vapeur & un gratin de légume

Nos engagements sur les animations

QUAND ? Depuis le 2/12

- Animations thématiques & calendaires

- Une fois par mois

- Septembre : Animation rugby à la Cafet
 - Novembre : Semaine de réduction des déchets (eaux aromatisées)
 - Décembre : Repas de Noël
 - Janvier : Galette des rois
 - Février : Chandeleur crêpes - Asie
 - Mars : 30 mn pour bouger
 - Avril : Pâques - Italie
 - Mai : Semaine européenne du développement durable
 - Juin : Globe-Trotteur



- Animations produits

- Tous les 15 jours au déjeuner : eaux aromatisées, la betterave, l'orange, le kiwi, la courgette, les desserts de ma mamie, les desserts du potager, animation gaufre chocolat chantilly, crêpes...
 - Toutes les semaines au dîner : kebab, couscous, raclette, tartiflette, burger...



Nos engagements sur la communication

- Des nouvelles trames de menus transmises toutes les 6 semaines.
Quand? Depuis le 2/12
- Un nouvel affichage des plats sur chaque stand.
Quand? Depuis le 11/12
- Des pictogrammes, au cœur de la distribution, donnant des informations sur la nature des produits : origine France, Frais, BIO...
Quand? Depuis le 11/12

