

# La lettre de la rentrée



## Bienvenue au restaurant !

Septembre 2018

### EDITO

Chers parents,

C'est avec un immense plaisir que Sodexo accueillera les enfants et les adolescentes de l'Etablissement Charles-Péguy à compter du 3 septembre 2018 pour le service de restauration.

L'accueil et l'épanouissement de vos enfants sont au cœur de notre projet. C'est pour cela que nous leur proposons les menus Signé Sodexo, l'offre référence de Sodexo pour aider les jeunes à manger mieux dans une ambiance conviviale où ils se sentent bien et prennent plaisir à déjeuner.

Une équipe de 5 personnes sera présente chaque jour pour assurer la confection des repas sur place à partir de produits frais, sous la responsabilité du Chef, **Simon LEPIGOCHÉ**.

La pause du déjeuner est également un temps d'échanges où l'on aborde certains thèmes d'actualité avec la mise en place de journées de sensibilisation aux produits locaux, de saison, au gaspillage et à la protection de l'environnement.

Chaque mois, Sodexo communique au travers de la lettre d'information aux familles, et y aborde toutes les informations utiles sur la restauration de vos enfants ainsi que les animations et temps forts.

Toute l'équipe se joint à moi pour vous souhaiter une très bonne rentrée !

Christine OUAYOUN  
Directrice Régionale Sodexo

**Simon LEPIGOCHÉ**  
Chef de restauration



### LA COMMISSION DE RESTAURATION

Une commission restauration se réunit plusieurs fois par an pour suivre la prestation servie (menus, qualité des produits et des préparations, animations), le niveau de satisfaction des convives et valider les menus proposés pour la période à venir.

### LES MENUS

Les menus sont élaborés par les diététiciennes et chefs de cuisine Sodexo. Ils respectent les dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Les repas de l'Etablissement Charles-Péguy seront composés :

- d'une entrée ;
- d'un plat protidique ;
- d'un accompagnement de légumes et féculents à volonté ;
- d'un dessert.

### LES SENSIBILISATIONS QUOTIDIENNES



### LA QUALITÉ DES REPAS

Les repas sont confectionnés à partir de produits sélectionnés avec soin :

- Des légumes et des fruits frais de saison
- Des produits BIO
- Des approvisionnements locaux privilégiés
- Des poissons issus de filières de pêche responsable
- Du sucre issu du Commerce Equitable pour accompagner le fromage blanc

Et avec des recettes variées :

- Des pâtisseries élaborées par les chefs
- Des recettes régionales
- Des recettes végétariennes

### PROGRAMME D'ANIMATIONS 2018-2019

Nos jeunes convives voyageront cette année à la découverte des saveurs du monde avec les différentes animations proposées et la salle de restauration toute en couleurs : la Grèce, l'Inde, l'Ukraine, l'Espagne, les USA, le Brésil et l'Angola.

De nouvelles recettes proposées chaque semaine et une sensibilisation aux enjeux des produits locaux et à l'environnement tout au long de l'année, sans oublier les fêtes traditionnelles, les événements sportifs et les journées de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

