



Ville de Courdimanche

**Présentation du
Mardi 5 Novembre
2019**

L'offre Inspirations

- ❖ Apporter le plaisir d'une alimentation saine et naturelle
- ❖ Permettre la découverte de goûts variés
- ❖ Mériter la confiance des parents

Les menus de vos enfants sont élaborés par une diététicienne diplômée basée sur la cuisine d'Osny et respectent :

- **le décret du GEMRCN de 2011**
(Fréquence d'apparition des produits, grammages...)
- **la loi Egalim de 2019**
(Repas végétariens, plastique...)

FOCUS SUR LA LOI EGALIM

DATE	CE QUE DIT EGALIM	CE QUE FAIT COURDIMANCHE depuis le 01/01/19
1er novembre 2019	1 menu végétarien / semaine pendant 2 ans	1 menu fléxi- végétarien tous les jours au choix
1er janvier 2022    	50 % de produits durables ou sous signe d'origine et de qualité	3 composantes BIO / jour dont le pain Jambon, veau et agneau LBR Fromages AOP / AOC privilégiés
1er janvier 2025	Interdiction des contenants alimentaires plastiques	Travail en cours sur une solution alternative en barquettes 100% biodégradables en cellulose ou biosourcées
Dès le 1er Janvier 2020	Suppression du plastique à usage unique	Bouteille d'eau plate, pailles, gobelets et assiettes
A développer dans les 5 ans à venir	Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	<i>Exemple</i> : Dons de repas  
A développer dans les 5 ans à venir	Renforcement du bien-être animal	<i>Exemple</i> : SOGERES, 1ère société à s'approvisionner en œufs de poules issus d'élevages alternatifs à la cage

La Composition des assiettes

Pour les maternelles et les élémentaires

* 5 composantes

Entrée

Viande / Poisson / Œuf ou protéines végétales *

Garniture

Laitage ou fromage

Dessert

+ Pain

** Déclinaison sans protéine animale tous les jours*

* Goûters en 2 composantes

1 produit céréalier : pain tous les jours avec des variétés différentes

1 fruit / 1 compote / 1 jus de fruits **OU** 1 produit laitier



La Nature dans l'assiette

Produits frais

- Toutes les crudités sont de 1^{ère} gamme, taillées en cuisine centrale
- Les viandes sont 100 % fraîches et crues (à l'exception du steak haché)
- 1 service de légumes frais / mois (carottes ou courgettes selon la saison)

Prestation faite « maison »



- Toutes les sauces
- 20 recettes de vinaigrette maison
- Gratins, plats composés sont préparés sur place
- Des desserts « maison » (pâtisserie / smoothie ...)
- Des compotes du chef élaborées à partir de fruits locaux ou de fruits déclassés
- Des purées de pommes de terre « maison »
- Des potages préparés avec des légumes frais et surgelés



Composition maîtrisée

- En gras, sucre et sel.
- 0 additifs et 0 acide gras trans

Des fruits et légumes principalement de saison



Nos achats responsables

✓ Bœuf Français , filière court



✓ Veau du Ségala et de l'Aveyron et agneau, Label Rouge, filière



✓ Porc français de Bretagne, filière court



✓ Jambon blanc Label Rouge



✓ Volaille française, filière court



✓ Œufs BIO



✓ Poissons simple surgélation et uniquement issus de pêche responsable



✓ Fruits et légumes frais principalement de saison (17 variétés de fruits à l'année)

✓ Légumes surgelés exclusivement Bonduelle, selon le principe de l'agriculture raisonnée

✓ Fromages principalement à la coupe, 1 AOC - AOP /semaine



LE CIRCUIT COURT

Groupements d'éleveurs
Naisseurs-Eleveurs-
Engraisseurs



Abattoirs & Ateliers de
découpe



SOGERES

Particularités

- 3 composantes BIO / jour (crudités / légumes et féculents / laitages / fruit (œufs) Dont le pain BIO
- 1 produit local / semaine (pommes / poire / lentilles / farine / laitage...)



Les animations



Education
alimentaire



Traditions et
actualités



Education
alimentaire



10 recettes pas pareilles.
**Thématique : Les Super
Pouvoirs des Aliments!**

10 amuse-bouche pour
découvrir de nouvelles
saveurs



Journées de
Sensibilisation

3 journées de
sensibilisation aux enjeux
des produits locaux, de
saison et à
l'environnement

La cantine tout en
couleurs pour **les 9 fêtes
traditionnelles** ou
événements du calendrier

- - Repas de Bienvenue
- La Semaine de la découverte:
 - « Les fromages »
 - Repas de fin d'année
 - Galette
 - Chandeleur
 - Menu de montagne
 - Repas de printemps
- Coupe d'Europe de Foot (15 juin)
 - Fraich Attitude



Journées de
Sensibilisation

3 journées de
sensibilisation à la lutte
contre le gaspillage
alimentaire

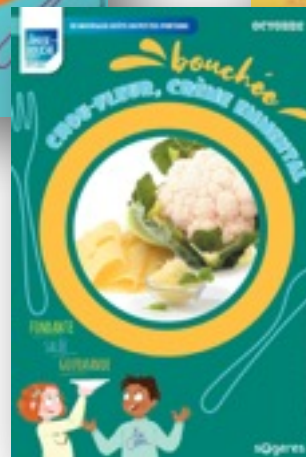
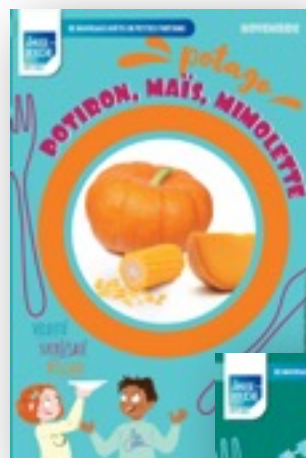


Des affichages dans tous les restaurants
Des buffets d'animation tout au long de l'année

Invitation à la dégustation : 10 amuse-bouche

La découverte d'une nouvelle saveur chaque mois et donner son avis

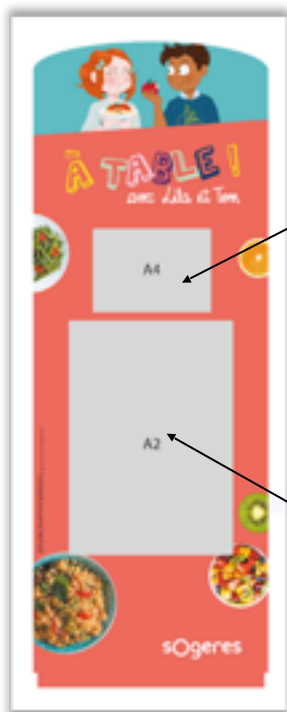
- 1 recette par mois servie en "Amuse-bouche" dans un petit contenant ludique



La communication

Un nouvel affichage et un accès modernisé

- Pour les enfants : Menus à l'affichage dans les restaurants,
- Pour les parents : Application So Happy sur smartphone,



Totem Elémentaire



Menus à afficher



Affiche Amuse bouche
Ou Affiche animation

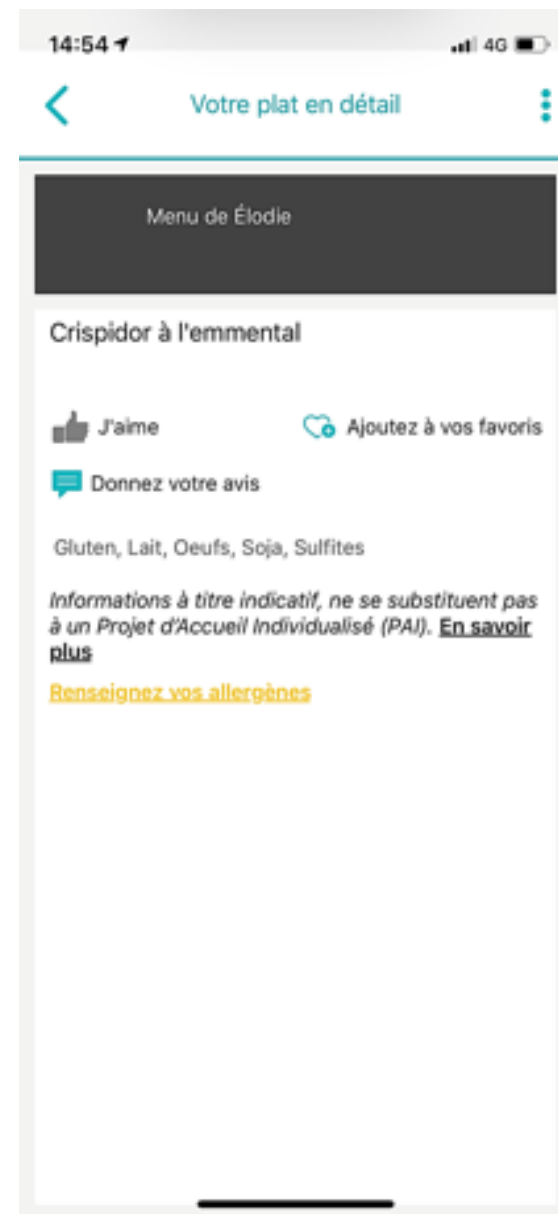
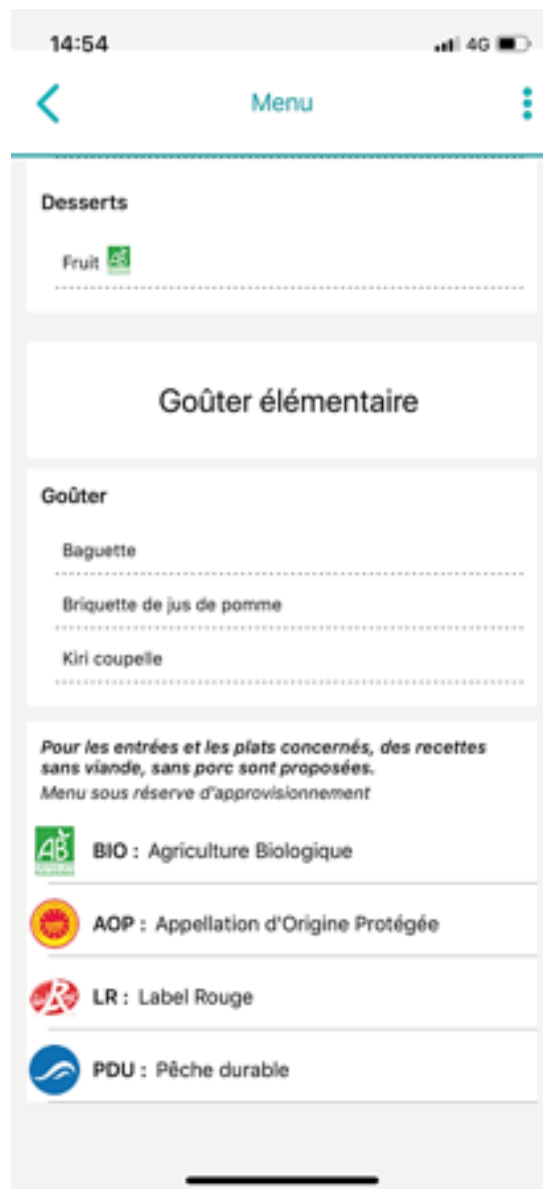
Application SoHappy



La communication



Application SoHappy



Lutter contre le gaspillage

Le récupérateur de pain sur tous les restaurants élémentaires



Les bornes de tri avec pesée sur les restaurants élémentaires



1 centrifugeuse sur l'accueil de loisirs



... NOUS AVONS JETÉ ...

DI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENI
2 KG	16/30 KG	9 KG	22,16 KG	13/
C'EST À DIRE, L'ÉQUIVALENT DE				
REPAS	50 REPAS	20 REPAS	35 REPAS	✓

Restaurant O LIBERTE



Un concept étape par étape



Un matériel et une décoration pour votre restaurant

L'arrivée des convives au restaurant :

UN LIEU D'APPRENTISSAGE



A l'accueil le Totem présente les menus de la semaine et les animations du jour



Restaurant O LIBERTE

Une invitation à se servir :

« PARTONS A LA DECOUVERTE DU GOÛT »

Un **carrousel libre service** pour les entrées, fromages et desserts, le choix maîtrisé



Un **plateau rond** ergonomique accueillant une vaisselle aux **couleurs toniques** pour une cantine moderne !

Des plats chauds servis une fois l'entrée terminée :

A CHACUN SON RYTHME !

Meuble pour **plats chauds** servis en assiette par le personnel de cantine



Fin de repas :

UN ESPRIT CONVIVAL TOUT AU LONG DU REPAS



Les convives contribuent au tri et à la dépose de leur plateau



Merci !