



# Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - 2023

## Des recettes maison, préparées sur place

Saviez-vous qu'à l'Institution Robin, les repas servis à la cantine le midi sont concoctés sur place ? 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 2 plats principaux - et autant d'entrées et de desserts - qui sortent des fourneaux au moment où sonne l'heure de la pause déjeuner. « Par exemple, ce matin, explique Christophe, chef cuisinier, nous avons fait une petite blanquette de dinde à l'ancienne, avec carottes, champignons et oignons émincés. En plus de ça, les élèves avaient le choix : un merlu au four, accompagné d'un beurre blanc préparé par Nicolas, cuisinier, ou plus exotique, un chili con carne servi dans un tacos. »

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 espaces différents : tables rondes rassurantes pour les plus petits, mobilier coloré et fun pour le self des collégiens, esprit cafétéria pour les lycéens et les étudiants, ou ambiance feutrée pour équipes pédagogiques. Ensuite, en différenciant le service. Fatima, qui connaît le nom de chaque élève, s'assure que tous aient un bon repas équilibré, tente d'orienter leur choix et les accompagne vers de nouvelles saveurs. Les collégiens et lycéens ont plus de liberté dans le choix de leur menu. 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](http://www.so-happy.fr)





# Ma Cantine à tout bon!

Les actualités de la restauration scolaire - 2023

## Ils se démènent pour vos repas

Dans les cuisines de votre établissement, chaque jour, 21 personnes sont mobilisées à partir de 6H30 du matin. Sous la houlette de Damien Conord, responsable de site et véritable chef d'orchestre, un chef de production et 6 chefs et cuisiniers se répartissent les plats chauds, les entrées, les desserts et la café'. Des cuisiniers et des commis, sans oublier les plongeurs, comme Fathia, présente depuis 9 ans, les accompagnent. Ils assurent la mise en place dans le self 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 seront pesés et analysés grâce à notre logiciel Waste Watch. Cela nous permet de mener des actions concrètes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le fait que les élèves soient invités à se servir librement selon leur appétit en est une. Nous nous efforçons également d'anticiper au mieux les quantités pour limiter les pertes. Après le repas, les déchets organiques sont triés par les élèves/les équipes et récupérés par Les Alchimistes, pour produire du compost qui viendra embellir les parterres de la ville.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



SoHappy

Menus, actualités, recettes

RDV dans les stores ou sur [www.so-happy.fr](http://www.so-happy.fr)

