



Ma Cantine à tout bon!

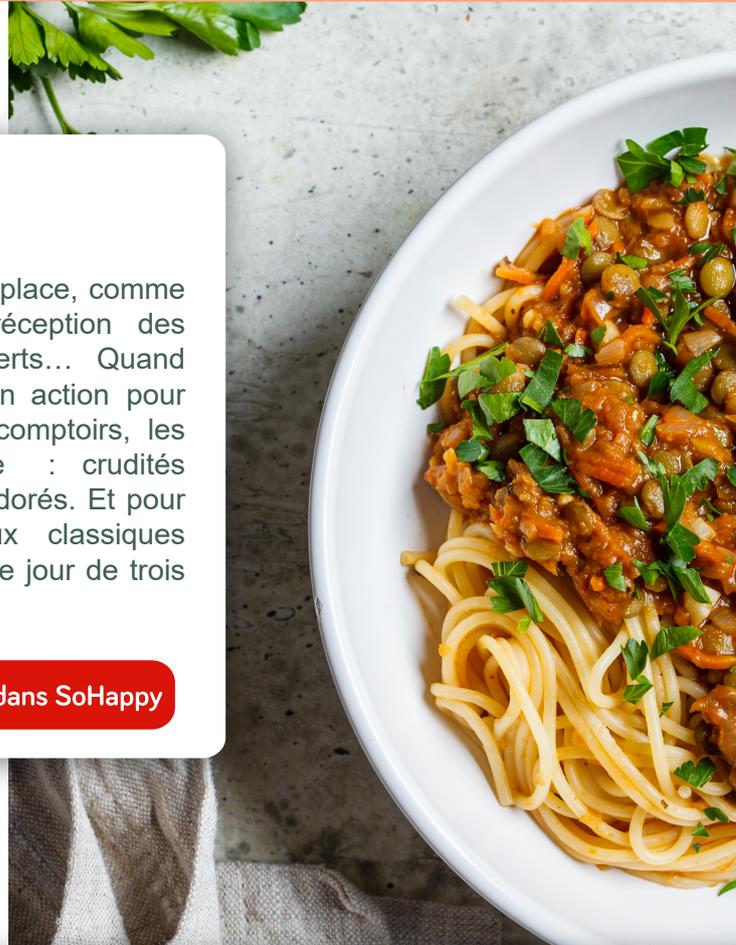
Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2025

De nos chefs, aux assiettes des élèves

Chaque midi, à l'Institution Robin, les repas sont cuisinés sur place, comme au restaurant ! Dès l'aube, les équipes s'activent : réception des produits frais, préparation des plats, cuisson des desserts... Quand l'horloge sonne la pause déjeuner, les fourneaux entrent en action pour offrir un trio de plats chauds mijotés le jour même. Sur les comptoirs, les entrées défilent comme dans une vitrine gourmande : crudités croquantes, verrines colorées, salades fraîches ou feuilletés dorés. Et pour finir sur une note sucrée, les desserts font la part belle aux classiques – fruits, yaourts, crèmes chocolatées - accompagnés chaque jour de trois douceurs pâtisseries, imaginées et préparées au petit matin.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



Une offre adaptée à chaque âge

Parce que les besoins et les envies évoluent avec l'âge, la cantine propose des espaces et des services pensés pour chaque étape de la scolarité. Mobilier, ambiance, accompagnement : tout est adapté, de la maternelle au lycée. Par exemple, des 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 les équipes pédagogiques. Les plus jeunes sont guidés pour découvrir de nouvelles saveurs, tandis que les plus grands choisissent librement leur menu selon leurs envies et leur appétit.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy

Les animations de la cantine continuent à la maison ! Connectez-vous avec vos enfants pour accéder à des JEUX et des RECETTES.

DECOUVRIR le site





Ma Cantine à tout bon !

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2025

Ils se démènent pour les repas de vos enfants

Chaque matin à l'aube, 8 cuisiniers s'animent vers 6h30. Le responsable de site Julien Douste - Lombre coordonne les opérations, tandis que les chefs David et Nicolas se répartissent les préparations du jour : plats cuisinés, entrées savoureuses et douceurs sucrées. Autour d'eux, une équipe complète se mobilise pour que tout soit prêt à temps. Mais leur rôle ne s'arrête pas à la confection des repas. Ils sont aussi là pour accompagner, expliquer, rassurer, notamment en répondant aux questions des élèves : « Est-ce que c'est épicé ? », « Ce plat est végétarien ? », « C'est quoi ce fromage un peu fort ? ». Au fil des repas, l'équipe reste attentive : elle observe les assiettes qui reviennent vides ou à peine entamées, les regards curieux ou surpris. Ces retours informels deviennent autant de retours pour ajuster les recettes, faire évoluer les propositions, et offrir chaque jour une expérience à la fois gourmande et accueillante.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



La lutte contre le gaspillage est une priorité

Chaque geste compte, c'est pourquoi dans nos restaurants scolaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire reste une priorité. Grâce à notre outil de suivi Waste Watch, nous mesurons chaque jour les déchets issus de la préparation, des plats non servis et des restes de repas. Ces données nous permettent de mettre en place des actions concrètes et ciblées. Les élèves sont invités à se servir selon leur appétit, un principe qui favorise la responsabilisation et limite les surplus. En parallèle, nous affinons nos prévisions pour cuisiner au plus juste, tout en garantissant des repas équilibrés et savoureux.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



SoHappy

Menus, actualités, recettes

RDV dans les stores ou sur www.so-happy.fr

