

LE REPAS DE MIDI

QUI EST NOTRE PRESTATAIRE DE SERVICE ?

NEWREST Restauration

COMMENT SONT ÉLABORÉS NOS MENUS ?

Les menus sont élaborés par une diététicienne.

Le traiteur s'engage à fournir des menus équilibrés, et respectueux de l'environnement. Sa diététicienne se base sur les recommandations nutritionnelles nationales (GEMRCN) et la saisonnalité des fruits et des légumes d'Alsace.

Le menu type d'une semaine est composé de :

- 2 repas totalement biologiques par semaine
- 1 composant biologique par jour minimum

LES DÉCHETS

Dans un souci de réduction des déchets, le traiteur :

- Evite les emballages individuels pour le fromage, les yaourts et les compotes,
- Reconditionne les barquettes plastiques.

Une poubelle de déchets alimentaires est mise à disposition dans chaque structure.

Nous aimerions à l'avenir remplacer les barquettes plastiques par un produit moins polluant.

LES GOUTERS

AUX COQUELICOTS

Afin de diversifier au maximum le choix dans ce que nous proposons aux enfants, ainsi que les découvertes culinaires, nous avons choisi des thèmes par jour :

Les lundis : découvertes des fruits accompagnés d'un gâteau sec

Les mardis : goûter salé (fait en atelier cuisine les mardis soirs)

Les mercredis : en fonction des choix des enfants

Les jeudis : laitage et gâteau

Les vendredis : au choix en proposant du sucré et du salé.

AUX TURLUPINS

Afin de respecter les besoins nutritionnels des enfants, le goûter se compose :

- D'un laitage et/ou d'un fruit et/ou d'un gâteau

Cette année, nous essayons de confectionner le goûter avec les enfants 1 fois par semaine.