

LE PETIT JOURNAL
de la commission



Mars et Avril 2025



Introduction

L'offre Inspirations

Inspirations, une restauration conçue spécifiquement pour les enfants autour de trois idées fortes: La Cuisine maison, le Partage, et le Respect de la planète.

Nos chefs élaborent sans cesse de nouvelles recettes afin de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs, ou de nouvelles façons d'apprécier un aliment connu.

Les animations représentent une façon simple et ludique pour faire passer les messages aux enfants.

Nous proposons donc diverses animations au cours de l'année :



"Les recettes végétales"

- A la découverte de recettes végétales construites main dans la main avec l'association « Assiettes végétales ».



"C'est la fête !"

- La décoration haute en couleurs de la cantine pour fêter les événements du calendrier



«En route pour le goût" :

- La découverte de goûts variés provenant du monde entier.



"Mission anti-gaspi" :

- La sensibilisation au gaspillage alimentaire



"Les amuse-bouche" :

- Les nouveautés du chef à goûter en petites quantités

Vous trouverez dans les pages suivantes les animations proposées aux enfants au cours de ces deux mois.



Sommaire

« C'est la fête »

- Mars : Le Carnaval !
- Avril : Le repas de Printemps !

« Amuse-Bouche »

- Mars : La confiture de prune
- Avril : Les pépites de chocolat noir



«C'est la fête ! »



Nous célébrons les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine. Les équipes de restauration ne sont pas oubliées et revêtent un accessoire dans le thème.

Au mois de mars, nous proposons un menu autour du thème du Carnaval

Mars : Le Carnaval !

Mardi 4 mars 2025

C'EST LA FÊTE
2024-2025

LE REPAS DU CARNAVAL

MENU DU JOUR

- Salade arlequin
- Accompagnement façon romaine
- Tortis tricolores
- Beignet aux pommes

création et conception : Agence Madams & Madams - Juin 2024 - CPM111-2024-B
sOgeres - 527 300 174-833-3 - Versailles - Siège Social - 6 Rue de la République - 79200 GIVANCOURT

sOgeres



«C'est la fête ! »



Nous célébrons les grandes dates du calendrier en combinant recettes gourmandes dans l'assiette et ambiance colorée dans les salles de cantine. Les équipes de restauration ne sont pas oubliées et revêtent un accessoire dans le thème.

Au mois de mars, nous proposons un menu autour du thème du Carnaval

Avril : Le repas de Printemps !

LE REPAS DE PRINTEMPS

MENU DU JOUR

- Salade verte
et billes de mozzarella
- Sauté de veau sauce au thym
Duo de courgettes
- Cake chocolat et noix

Création et conception : Agence Madame Monsieur - Juin 2024 - CE-MW13-2024-E3
sOgeres - 522 102 174 R.C.S. Versailles - Siège social : 6 Rue de H. Rabourin - 78280 GUYANCOURT

sOgeres



« Les amuse-bouche »



C'est une façon rigolote de découvrir de nouvelles saveurs comme un grand !

Un produit original est servi aux enfants, en petite quantité, dans un contenant identifiable, en plus de leur repas.

Mars : La confiture de prune (jeudi 13 mars)

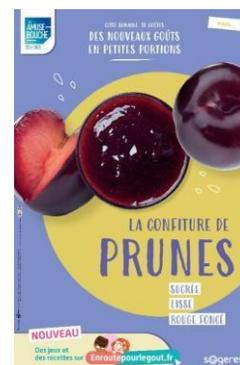
En mars, nos jeunes pourront découvrir la confiture de prune

Les ingrédients et leurs intérêts

Confiture de prune : pour son apport en glucides et son goût sucré.

Le saviez-vous ?

Riche en vitamines, minéraux et antioxydants, la prune est souvent recommandée pour améliorer la digestion et renforcer le système immunitaire.



Avril : Les pépites de chocolat noir (jeudi 3 avril)

En avril, nos jeunes pourront découvrir le chocolat noir en pépites, pour son goût amer.

Les ingrédients et leurs intérêts

Chocolat noir 50% de cacao : riche en vitamine, fer et magnésium, le beurre de cacao contient de la vitamine E qui possède des effets antioxydants.

Le saviez-vous ?

L'appellation « chocolat noir » impose au minimum 43 % de matière sèche totale de cacao des meilleures origines (grué + beurre de cacao), dont au moins 26 % de beurre de cacao. Pour l'anecdote, avant les années 1980, ce type de chocolat noir à 43 % était traditionnellement utilisé pour le goûter des enfants.