

LES ACTUALITÉS DE LA RENTRÉE

LE COLLEGE SACRE-COEUR

Chers parents,

Nous sommes heureux de vous retrouver pour cette nouvelle année scolaire et de poursuivre, aux côtés de l'établissement, notre mission : offrir aux élèves une restauration de qualité qui contribue à leur bien-être et à leur réussite.

Chaque jour, notre équipe de restauration met tout son savoir-faire et sa passion au service des enfants. Animée par le goût du travail bien fait, elle prépare des repas équilibrés, savoureux et variés, élaborés à partir de produits de saison et, chaque fois que possible, issus de filières locales.

Nos fondamentaux :

- Une cuisine saine et équilibrée, adaptée aux besoins des élèves.
- Le fait maison
- La valorisation des produits locaux et de saison, pour une alimentation durable et responsable.
- Une équipe engagée et bienveillante, à l'écoute des enfants et investie au quotidien.

Nous souhaitons à tous les élèves une belle rentrée et une année scolaire riche en découvertes et en réussites.

L'équipe de restauration Elios

LE SAVIEZ VOUS ?

*Ici, aucun repas n'est livré depuis une cuisine centrale : grâce aux équipements du collège, **Isabelle et toute l'équipe** préparent chaque jour sur place des repas savoureux pour les élèves.*



L'ÉQUIPE DU RESTAURANT

Chaque jour, notre équipe de restauration met toute son énergie et son savoir-faire au service des élèves. Avec passion et professionnalisme, elle élabore des repas équilibrés, savoureux et variés. Son engagement quotidien est de proposer une cuisine saine, de qualité, qui allie plaisir et équilibre alimentaire.



Votre cheffe

Isabelle est la cheffe de la cuisine du collège. Diplômée d'un CAP Cuisine, elle gère la cuisine dans sa globalité : commande des matières premières, création des menus, organisation de l'équipe, mise en place d'animations, etc. Son principal objectif est de faire découvrir des saveurs aux collégiens tout en leur proposant une cuisine saine et équilibrée.



Votre équipe

L'équipe est composée d'Isabelle (cheffe de la cuisine), Vincent, Vicky et Catherine (employés de restaurant).

UN ENGAGEMENT POUR LE "FAIT MAISON"

Au-delà de la qualité des produits sélectionnés, l'établissement accorde une place essentielle au fait maison.



Salades composées, crudités, plats mijotés, desserts gourmands... l'ensemble des repas sont préparés et réalisés sur place, chaque jour, avec soin.

Cet engagement garantit des repas plus savoureux, plus authentiques, et permet aussi de transmettre aux élèves le goût des aliments simples et bien cuisinés.

DES PRODUITS LOCAUX AU COEUR DE NOS MENUS



Parce que bien manger, c'est aussi consommer responsable, notre équipe s'attache à privilégier les produits issus de producteurs locaux et de saison. Fruits, légumes, produits laitiers ou encore viandes : chaque fois que possible, nous faisons le choix du circuit court.

Cette démarche permet non seulement de garantir fraîcheur et qualité dans l'assiette, mais aussi de soutenir l'économie locale et de sensibiliser les élèves à une alimentation durable.



LA SAISONNALITÉ DANS VOS ASSIETTES

Nos chefs construisent les menus en respectant le rythme des saisons afin de garantir fraîcheur, qualité et authenticité.

Le système de commande bloque Elior automatiquement les produits hors saison : pas de fraises en hiver ni de tomates en janvier !

Ainsi, les élèves découvrent le vrai goût des fruits et légumes au bon moment de l'année.



“ En tant que diététicienne, j'élabore et valide les menus proposés aux élèves. Ils sont ensuite **personnalisés par Isabelle afin d'allier équilibre nutritionnel et plaisir gustatif**. Parce que l'alimentation joue un rôle essentiel dans la santé et le bien-être des enfants, nous adaptons les menus pour répondre à leurs besoins et à leurs attentes. ”



Le mot de la diététicienne Elior



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Moins de gaspillage, plus de plaisir à table !

Grâce aux pesées réalisées **deux fois par an**, nous mesurons l'impact de nos actions et partageons un reporting clair avec l'établissement sur les quantités jetées. L'année dernière la moyenne de gaspillage des deux pesées réalisées était de 64,43 grammes par élève.

Pour aider les élèves à mieux gérer leur assiette, nous proposons le choix entre "petite faim" et "grande faim", avec la possibilité de se resservir, des plats qui donnent envie et qui ont du goût.

LES ANIMATIONS ELIOR

Le goût, le plaisir et le respect de l'environnement sont nos engagements fondamentaux. Ils se traduisent dans et autour de l'assiette à travers notre programme d'animations.



Nos gérants ont **carte blanche** pour organiser des événements qui font vivre l'établissement .

Animation avec des producteurs locaux, découvertes de nouvelles saveurs, octobre rose, événement pour la saint patron...

