

Ma
cantine
a tout
bon !



Ollainville



Qui prépare les menus ?

Notre diététicienne, Emilie Vernon, élabore les menus. Sa mission : faire des repas équilibrés, variés et qui plaisent aux enfants, tout en respectant les saisons et en privilégiant les producteurs locaux. Les menus peuvent être consultés 30 jours à l'avance sur notre application SoHappy.



EMILIE VERNON
Diététicienne

“

Créer des menus pour les enfants demande de la précision pour garantir l'équilibre alimentaire, la variété des plats, la qualité des produits et la satisfaction des enfants. Pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs, tout en leur faisant plaisir, nous alternons les grands classiques comme « Le steak haché purée maison » et les recettes plus exigeantes comme « La blanquette de veau bio et riz bio » ”

”



4 Km

LA DISTANCE PARCOURUE PAR LE PAIN
SERVI DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES
(AUX DÉLICES DE PORT SUD À BREUILLET)

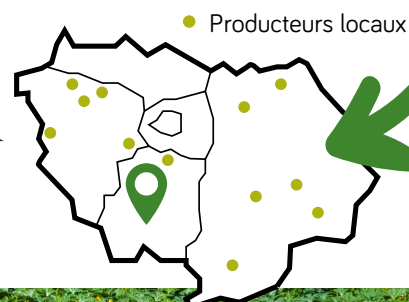


Qui fournit les ingrédients ?

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les ingrédients utilisés dans nos recettes. Le sauté de porc et le sauté de bœuf sont certifiés **Label Rouge**. Les oeufs, les yaourts naturels et fromages blancs naturels sont bio. Nous avons la chance d'avoir un large choix de **producteurs locaux de qualité à proximité de la cuisine**. Ainsi, le pain est fabriqué par un artisan boulanger situé à Breuillet. La compote maison est faite dans le restaurant scolaire, avec des pommes d'île-de-France.

LA PART DES PRODUITS ISSUS
D'ACHATS RESPONSABLES (BIO,
CIRCUIT-COURT, LOCAL)

25%



2,5 Km

LA COURGETTE **ULTRA-LOCALE** EST ISSUE DE **LA FERME DE LA ROCHE**
DE MONSIEUR FRÉDÉRIC DUMONT, SITUÉE À OLLAINVILLE.

Qui cuisine les plats ?

Les repas sont réalisés dans la nouvelle cuisine située au 7, route d'Arpajon à Ollainville. Chaque jour, **Laurent Meunier le chef cuisinier, un pâtissier, secondés par deux agents de la collectivité,** préparent les repas de vos enfants. Les légumes, à peine sortis de terre, sont nettoyés et épluchés dans la légumerie. Un atelier froid permet de préparer les entrées. C'est dans l'atelier chaud que les viandes mijotent et que les gâteaux sont cuisinés puis passés au four.



LAURENT MEUNIER
Chef de cuisine



« Notre plaisir, dans ce métier, est double. Naturellement, il y a une grande satisfaction de pouvoir travailler des ingrédients bruts de qualité, produits localement. Ensuite, nous sommes tous très attachés à cette mission qui consiste à faire le maximum pour que les enfants puissent bien manger pour bien apprendre. »



Le repas, du producteur à l'assiette



Le saviez-vous ?

**Varié les plaisirs
sur des produits ultra-locaux**

Le cuisinier Laurent Meunier travaille toute l'année avec le maraîcher Frédéric Dumont, pour élaborer les menus en fonction des produits de saison, cultivés dans la Ferme De La Roche, située à Ollainville.



1

La diététicienne, Emilie Vernon conçoit des menus variés et équilibrés en collaboration avec la mairie et les retours des enfants.

2



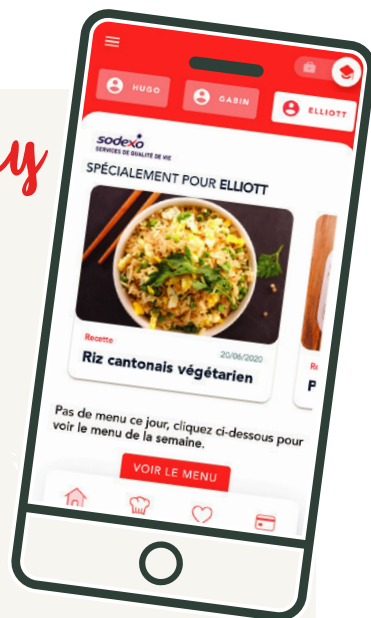
Laurent Meunier, chef cuisinier et gérant de la cuisine, rencontre les producteurs de la région pour la livraison des produits frais et locaux.

À la cuisine, 4 personnes, préparent, épluchent, émincent, découpent, assaisonnent, mélangent, puis font mijoter les plats et cuire les gâteaux.

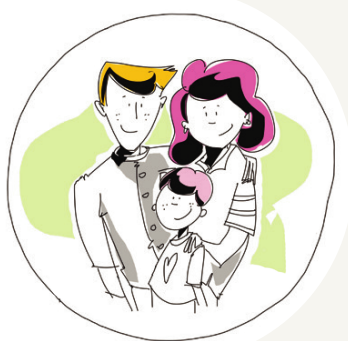
3



Tout savoir sur mon restaurant scolaire avec SoHappy



Vous souhaitez vous informer sur la restauration scolaire de votre enfant ? SoHappy est l'application qu'il vous faut !



Chaque semaine, des actualités sont postées pour ne rien manquer sur les menus : des interviews des producteurs locaux, notre diététicienne vous explique la composition d'un menu et le fonctionnement de votre restauration scolaire, le détail de l'assiette de vos enfants et des produits servis, les animations prévues, ...

Et aussi :

- La consultation des menus : détails des recettes et des allergènes,
- Des idées recettes équilibrées et adaptées aux enfants, pour le soir ou cuisiner en famille le week-end.

N'attendez plus ! SoHappy est disponible sur les stores (App Store et Play Store).

SoHappy est aussi disponible en format web pour un meilleur confort de lecture : www.so-happy.fr



ÉMILIE VERNON
Diététicienne

“ SoHappy vous permet d'avoir une information détaillée sur l'assiette de votre enfant et de partager ensemble le plaisir de la cuisine. ”