

Une restauration équilibrée et pour se faire plaisir !



Manon Vanbecelaere
Diététicienne Sogeres

- Les menus sont conçus par la **responsable nutrition**, titulaire d'un diplôme de diététicienne-nutritionniste. Elle veille à ce qu'ils soient **équilibrés, variés et adaptés aux besoins** nutritionnels et aux goûts des élèves.



- **Le chef de cuisine et son équipe** préparent chaque matin les repas à la cuisine de Rillieux-la-Pape.

  Pour **plaire à tous les goûts**, il cuisine aussi bien des **recettes traditionnelles** que des plats particulièrement **appréciés des enfants** comme le hachis parmentier préparé en cuisine à base de pomme de terre fraîche, les cakes, l'omelette fraîche ou les compotes maison.

- Le plaisir des élèves est au cœur des assiettes.
  Tous les deux mois, une **commission de restauration** permet ainsi d'échanger, d'améliorer ou d'ajuster les recettes, en fonction des retours des élèves.



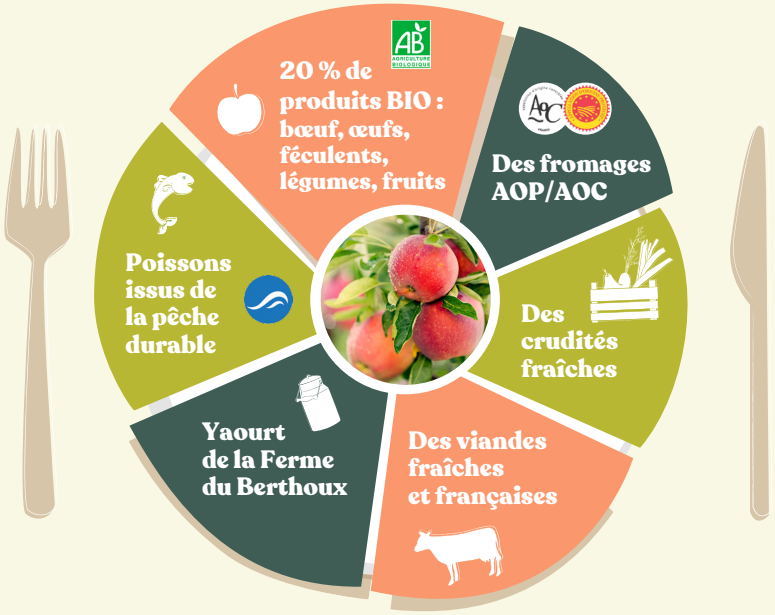


Nathalie Segura
Directrice de la cuisine

Le mot de la Directrice

« Toute l'équipe de restauration travaille chaque jour pour que les élèves, des plus petits au plus grands, passent un bon moment lors de la pause déjeuner, et de leur faire plaisir ! »

À partir de produits de qualité et de saison



50 % de produits durables et de qualité.

70 % des recettes élaborées sont réalisées à partir de produits bruts et peu transformés.



Un service comme à la maison

Maternelles et Élémentaires

Un service à table rassurant, avec un **accompagnement attentif** pour aider les enfants dans la découverte des repas.