



# Bienvenue au Restaurant !



La lettre de Rentrée

Septembre 2010

*Aider nos enfants à manger mieux, c'est leur proposer chaque jour un menu équilibré où ils trouveront du plaisir et où ils pourront s'aventurer à découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux goûts.*

*Le respect de leurs attentes conjugué au respect des prescriptions réglementaires est la base de l'élaboration de nos menus.*

*Nous souhaitons, par l'intermédiaire de **cette lettre de rentrée** vous présenter le restaurant scolaire que va fréquenter votre enfant, de mieux vous faire partager nos engagements nutritionnels et l'évolution de nos produits, recettes et menus à laquelle nous travaillons chaque jour.*



**> Sachez également que pour toute question, vous pouvez composer le N° Magique« 3223 dites Sodexo »**

*Nos diététiciennes seront à votre écoute.(service disponible de 9h00 à 19h00 - 0,34 €TTC/min)*

*Vous pourrez accéder aux réponses et aux conseils de nos spécialistes et nutritionnistes. Au bout du fil, une équipe de diététiciennes à l'écoute de nos consommateurs pour :*

- répondre aux interrogations sur l'équilibre alimentaire.*
- donner des conseils pour faire les bons choix alimentaires.*
- suggérer des astuces et des conseils culinaires.*

Votre enfant a le choix entre plusieurs entrées, et plats chauds, qu'il peut manger, au quotidien, aussi bien des légumes que des féculents et qu'il a le choix entre plusieurs desserts, dont des produits laitiers et des fruits.

- Que vous pouvez consulter les menus sur le site web de son établissement et sur [www.sodexoeducation.com](http://www.sodexoeducation.com)
- Qu'une équipe de restauration, encadrée par le responsable restauration, a le plaisir de préparer pour lui tous les jours des menus qui doivent harmoniser plaisir et équilibre alimentaire.
- Responsable Restauration et Services : Sébastien MOREL

**Une équipe à votre écoute**

A tout moment, au cours de l'année, et en accord avec la direction de l'Etablissement, les parents ont la possibilité de **visiter les cuisines et de déjeuner, quand ils le souhaitent**, pour apprécier par eux-mêmes la qualité du service de restauration.

Pour renforcer le lien entre nous et les convives, une « **commission restaurant** » permet régulièrement de partager et de prendre en compte les avis et les attentes de tous.

**Des suggestions futées pour bien manger**

Nous élaborons des menus équilibrés afin d'aider les jeunes à manger mieux. Nous favorisons ainsi une consommation plus importante de fruits et de légumes en proposant des recettes innovantes (verrines, smoothies, milk-shakes...) tout en conservant un apport nutritionnel adapté aux enfants. Nous proposons, chaque jour, un menu « à fond l'équilibre » avec un balisage spécifique au self.



**Animation 2010 – 2011**

-  **23 septembre 2010** **Un jour Sportif**
-  **14 octobre 2010** **Un jour Tartines & Co**
-  **16 décembre 2010** **Un jour de fête ! (repas de Noël)**
-  **Janvier 2011** **Un jour gourmand, partagez la galette !**
-  **3 février 2011** **Un jour de Neige**
-  **24 mars 2011** **Un jour en roue libre**
-  **19 mai 2011** **Un jour pour la Terre**
-  **23 juin 2011** **Un jour sur la vague**



**L'offre Signé Sodexo se décline en deux versions :**

- Signé Sodexo Essentiel : c'est l'offre de référence de Sodexo. Elle apporte les standards de qualité essentiels en matière d'offre alimentaire, de service, de distribution et d'ambiance sur le restaurant.
- Signé Sodexo Formule Liberté : cette offre repose également sur les standards de qualité essentiels attendus sur le restaurant, et apporte, grâce à un système de formules, davantage de liberté dans la composition du repas.

