Le saviez-vous ?

Nous privilégions les fruits et les légumes de secteur et de saison.

Depuis 2000, Sodexo a choisi d'exclure de ses approvisionnements tout produit mentionnant la présence d'OGM dans sa composition.

Dans tous nos restaurants, nous adoptons des gestes éco-responsables et nous sommes engagés dans la Loi Egalim depuis 2019.

Notre restaurant s'est vu attribuer le niveau hygiène très satisfaisant par les services sanitaire de l'état.

sodexo

Faire de chaque jour un jour meilleur

Bienvenue

Les parents sont les bienvenus au restaurant scolaire afin d'apprécier nos repas.

Venez sans prévenir, entre 11 h 45 et 13 h tous les jours de la semaine.

Une équipe à votre disposition

Contacts :

Responsable d'exploitation :
Alexandre Pichonneau
02 54 39 34 18
alexandre.pichonneau@sodexo.com

Responsable Régionale :
Sophie Goudal
06 16 25 11 73
sophie.goudal@sodexo.com

Consultez nos menus sur SO HAPPY

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

Obtenir sur Microsoft

Restaurant scolaire du L.E.A.P Saint Cyran

sodexo

Faire de chaque jour un jour meilleur

Toute l'année

• Une attention particulière lors des périodes de garde : une collation le matin à 10 h et une assiette bien garnie lors du passage au self.

• Des animations toute l'année (photos disponibles sur le site de l'établissement)

• Des soirées anniversaires sur commande.

Des ateliers "cuisine "avec nos élèves qui passent leur Week-end à St Cyran.

Nouveauté

Mise en place du tri sélectif et de l'anti-gaspi avec les éco-délégués.

Tous les jours dans vos assiettes

1 choix d'entrée parmi 2

1 plat chaud au choix parmi 2

1 féculent et 1 légume vert

1 fromage ou laitage au choix parmi 2

1 dessert au choix parmi 3.

Un plat régional tous les 2 mois

Intégration de jus de fruits et jus de légumes en hors d'œuvre

Soup'bar durant l'hiver

Des nouvelles recettes

-Des légumes en crumble ou aromatisés aux saveurs appréciées par les ados (paprika, barbecue…)

- Des plat végétariens

- Des produits Tendance à fort intérêt nutritionnel : smoothies, milk-shakes en verrine, dips de pomme et coulis de fruits rouges.

Programme National Nutrition Santé

De la gourmandise

Toutes nos tartes, gâteaux, millefeuilles , gâteaux de Savoie... sont fabriqués par l'équipe de restauration sur place.

sodexo

Faire de chaque jour un jour meilleur