

Le saviez-vous ?

Bienvenue

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

Venez sans prévenir, entre 12 h à 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 Régional :

Anthony PRAUD

07 77 31 21 66

anthony.praud@sodexo.com

**Consultez nos menus sur
SO HAPPY**

**Restaurant scolaire
du L.E.A.P.
Saint Cyrán**

Nous privilégions les fruits et les légumes locaux 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 satisfaisante" par les services sanitaires de l'état.



Faire de chaque jour un jour meilleur



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 (photos disponibles sur le site de l'établissement).
- Des ateliers "cuisine" avec les élèves qui passent leur week-end à St Cyrán.
- Tri sélectif et de l'anti-gaspi avec les éco-délégués. Avec une pesée quotidienne.



Chaque jour :
Salad'bar, Sauce'bar, légumes
verts et féculents à volonté

Nouveauté

Un réfrigérateur anti-gaspi est installé pour déposer les fruits, yaourts et fromages non consommés et les proposer en libre-service.

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.



Approvisionnement local : fruits, légumes, charcuteries et laitages issus de notre région

Soup'bar durant l'hiver

Des nouvelles recettes

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

Des plats végétariens

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



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