

Des pommes et poires régionales au menu !



Cette année, 70% des pommes et poires servies entre octobre et mars (période de production) seront issues d'une production locale-régionale.

Les produits sont sélectionnés selon 3 critères : respect de la saison des produits, cultivés de façon responsable et durable et dans un rayon de 200 km autour de notre unité de production de Rambouillet.

Les services de fruits de proximité seront identifiés sur nos menus par le logo :



Visages et paysages de nos régions
Une mission de l'Ad'Fruit
L'association des producteurs de fruits de France

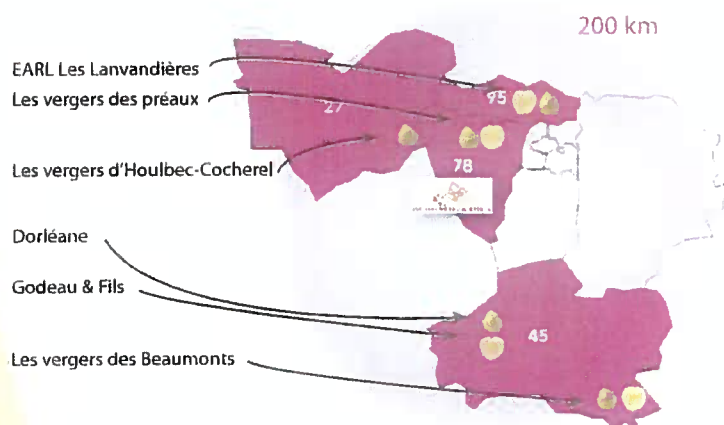
Un support pédagogique offert



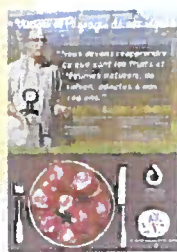
Pour chaque service de fruits de proximité, le nom du producteur sera communiqué au restaurant scolaire quelques jours avant le service.

Une ardoise réutilisable sera transmise aux restaurants scolaires dans les prochains jours. Elle permettra à vos agents d'afficher les informations aux enfants à ces occasions.

Provenance des pommes et des poires :



Ouverture de la saison le lundi 14 octobre



Le premier service de fruits de proximité aura lieu le premier jour de la semaine du goût.

Il s'agit de pommes Royal Gala cultivées par Mr Feuillet à Bonny-sur-Loire (45).

Sur son exploitation «Les Vergers des Beaumonts», Mr Feuillet

s'attache à un mode de culture respectueux de l'environnement : préservation de la biodiversité sur ses terres, limitation de l'irrigation et de l'utilisation de produits phytosanitaires. Ces bonnes pratiques permettent de proposer une Royal Gala mûre à son rythme, sucrée, rafraîchissante, croquante et juteuse.



Les menus de la Semaine du goût sont parus !

A cette occasion, nous souhaitons mettre l'accent sur l'«Alimentation Durable» à savoir une alimentation basée sur les produits de saison et privilégiant les approvisionnements de proximité.

La part belle aux produits de saison !

La semaine du goût ayant lieu au mois d'octobre, elle nous donne l'occasion de sensibiliser les enfants au respect des saisons dans leur alimentation...

Nous vous proposons des légumes, fruits et plats typiques automnaux tels que Pot au Feu, Haricots Blancs aux Oignons, Chou Vert, Tarte Pomme et Noix...



L'équipe diététique s'agrandit !

Sandra DUCLAUX rejoint le service diététique en ce début d'année scolaire.



De gauche à droite : Sandra DUCLAUX, Laurent PLICHON, Céline FORTIER, Christine LAVOCAT, Cécile GAULIN

Des légumes verts d'accompagnement 100% france !

Pendant la semaine du goût comme tout au long de cette année scolaire, nos légumes verts d'accompagnement sont cultivés en France.



L'ensemble de l'équipe reste à votre écoute au quotidien...
Merci de votre confiance et bonne dégustation !

