

La provenance de vos repas



Les repas pour la Ville d'Arpajon sont réalisés depuis la cuisine centrale de Cœur de Cuisine basée à Athis-Mons (91).

Pour vous apporter des repas de qualité, Scolarest privilégie des produits de qualité (label, agriculture raisonnée, produits issus de l'agriculture biologique, commerce équitable, etc.), ainsi que le goût du «fait maison» :

- crudités brutes découpées dans nos ateliers,
- purées et potages faits maison,
- sauces préparées maison,
- fromages à la coupe,
- pâtisseries du chef.

Nous donnons la priorité aux fruits et légumes de saison, pour plus de saveur et nous favorisons les producteurs de proximité.

Nous sélectionnons des produits conformes aux certifications officielles, attestant des normes de qualité reconnues ou d'origine certifiée.

Nous laissons une large place aux produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Découvrez notre programme d'animations !

🍃 Au cours de l'année, des temps forts vont inviter les enfants à redécouvrir 4 saveurs emblématiques, à apprécier d'autres cultures culinaires et à agir en faveur de l'environnement : des thématiques fidèles aux engagements de Scolarest.

🍃 Au-delà des fêtes calendaires ces thèmes s'accompagneront d'une décoration et de recettes appropriées conçues par nos Chefs pour le plus grand plaisir des petits et des grands.



Croque les Régions



Semaine Européenne du développement durable

Petit guide de la restauration scolaire

Chers parents,

Parce qu'il est important que les enfants bénéficient d'un service de restauration de qualité, la Ville d'Arpajon s'engage à proposer une restauration savoureuse et équilibrée avec des produits locaux et de saison. Chaque jour nos équipes au contact des enfants assurent le bon déroulement du service

C'est Bon POUR NOUS

le restaurant 3 fois bon pour le goût, la santé, la planète.

et transmettent les bons conseils nutritionnels. Avec « C'est bon pour nous » les enfants vont découvrir leur 1er éco-restaurant avec 3 engagements relayés avec des actions concrètes.

Toute l'année des animations seront mises en place afin de faire vivre le restaurant scolaire et éveiller la curiosité des enfants. Nous vous invitons à les découvrir sur ce document.

Attentifs et soucieux de la prestation délivrée aux enfants de la Ville d'Arpajon, nous veillons tous ensemble, chaque jour, à la qualité des repas.

Bonne lecture !



Nos engagements pour nos enfants

Scolarest est le spécialiste de la restauration scolaire qui cuisine chaque jour les repas pour nos écoles à partir de produits majoritairement de saison, frais, avec des découvertes de produits locaux, bio...

Les menus, qui intègrent toutes les réglementations nutritionnelles (GEMRCN*), sont étudiés par des diététiciennes et validés en commission restauration.

Bon pour la santé

Seuls 20% des enfants consomment les 5 fruits et légumes recommandés. Scolarest développe un nouveau concept nutritionnel « Equilibris », une méthode pour transmettre aux enfants les bons réflexes alimentaires et faire découvrir les produits de saison.



Communiquer avec les parents

« De bouche à oreille »

Retrouvez chaque trimestre une lettre d'information nutritionnelle, mais aussi des conseils pratiques, des recettes, des jeux pour les enfants sur : www.scolarest.fr, espace parents



Bon pour le goût

Chaque mois un fruit ou légume de saison est mis en avant. Nos Chefs proposent des recettes originales qui donnent envie aux enfants de découvrir les goûts venus d'ailleurs. Pour aller plus loin, des ateliers sur les bases de la cuisine, les différentes saveurs... sont prévus pour la classe ou le restaurant.



Bon pour la planète

Chacun a un rôle à jouer pour préserver la planète. Au restaurant les enfants apprennent à éviter le gaspillage et à trier leurs déchets... pour acquérir de bonnes habitudes. Dans l'assiette, cap sur le bio et le commerce équitable pour adopter une alimentation responsable !



L'ASTUCE ÉCO-CITOYENNE



En adaptant les portions dans ton assiette à ton appétit, tu éviteras de gaspiller de la nourriture et de produire des déchets.

* Nous respectons les textes officiels relatifs à l'équilibre alimentaire des repas et à la nutrition : GEMRCN et décret n°2011-1227 du 30 septembre relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, circulaire de l'écolier du 25 juin 2001.