

Nos engagements

Sélection, honneur aux produits frais et aux marques

- ✓ Viande fraîche privilégiée, sans surgélation préalable.
- ✓ -Fruits et légumes de saison et variés, achetés en priorité auprès des producteurs locaux.
- ✓ Des produits de marques reconnues : Bonduelle, Danone, Daufruit, etc.
- ✓ Exclusion systématique des produits étiquetés OGM.

Préparation, une cuisine traditionnelle qui favorise les préparations "maison"

- ✓ Crudités et potages élaborés à base de légumes frais.
- ✓ Des vinaigrettes variées réalisées sur place.
- ✓ Techniques de cuisson et accompagnement choisis pour souligner le goût du produit.
- ✓ Des sauces d'accompagnement par réduction, plus savoureuses, plus légères.
- ✓ Des pâtisseries fraîches réalisées par le chef de la cuisine.

Des desserts variés, entremets, salades de fruits et compotes réalisés par nos soins.

Vitalité, pour une alimentation force de santé :

- ✓ Moins de produits gras et assaisonnements variés.
- ✓ Plus de calcium : entremets lactés, gratins, purées.
- ✓ -Plus de fer : poisson 100% filet, plus de légumes secs.
- ✓ Plus de fibres et de vitamines : fruits ou crudités tous les jours, salades composées.

Les nouveautés

La municipalité s'est orientée vers des choix de qualité pour le bien être des enfants.

- ✓ 2 produits issus de l'agriculture biologique par semaine
- ✓ Volailles labellisées
- ✓ Viandes de bœuf 100% française



VOS CONTACTS

Directeur Régional : François HERIVEAUX
Directeur de clientèle : Rémy SAUVAGEOT
Gérant du site : Michaël MACQUET
Service Qualité : Patrick BONNEFAES



sOgeres

Une histoire de partenariat



"LA PASSION
DANS TOUTES
NOS RECETTES"

sOgeres

Pour la vitalité

Des menus équilibrés et variés :

Dans le respect des règles diététiques, Sogeres propose aux enfants aux écoles d'Amfreville La Mivoie, des recettes aux multiples inspirations.

Préférences d'enfants : au moins 1 plat fétiche par semaine.

Curiosités d'ici et d'ailleurs : 1 par mois.

Fromages de nos régions : 1 par semaine.

Fruits de saison : 17 fruits différents dans l'année.

Desserts gourmands : Des pâtisseries fraîches chaque mois réalisée par le chef de la cuisine.

Pour consulter les menus, vous pouvez vous rendre sur le site internet :
<http://amfreville-la-mivoie.votreextranet.fr>

Chiffres clé :

100 repas au restaurant de l'école maternelle Louise Michel.

135 repas élémentaires en formule self au restaurant de l'école Gérard Philippe.



et le plaisir

Des animations dédiées aux enfants rythment l'année :



La découverte des saveurs à travers des recettes pensées pour les enfants

La reconnaissance des aliments et leurs bienfaits : les supers pouvoirs sont dans l'assiette !



Sensibilisation à la protection de la planète

3 journées de sensibilisation aux enjeux des produits de saison et à l'environnement



Les événements du calendrier

La transformation éphémère de la cantine lors des fêtes traditionnelles ou événements du calendrier



Les nouveautés du chef, ... en petite quantité !

10 amuse-bouche pour découvrir de nouvelles saveurs



Sensibilisation au gaspillage alimentaire

3 journées de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire



des enfants

Les amuse - bouches :

Nos recettes à goûter, en petite quantité, une fois par mois, rendent les enfants acteurs de leurs repas.

Ils goûtent et donnent leur avis, comme un jury ! Beaucoup de choses passent mieux avec un zeste de jeu...

Planning des 10 recettes Amuse-bouche

Septembre 2019	Octobre 2019	Novembre 2019	Décembre 2019	Janvier 2020
Février 2020	Mars 2020	Avril 2020	Mai 2020	Juin 2020

2019-2020											
À TABLE ! avec Lila & Tom											
septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août