

Les ingrédients d'une cuisine responsable...



La politique de notre restauration est axée autour de 3 principes :

- > **Accroître la qualité de nos matières premières**
- > **Réduire la quantité de déchets**
- > **Offrir une qualité de restauration satisfaisant le plus grand nombre, en accord avec notre position laïque et éducative**

▶ LA QUALITÉ DE NOS MATIÈRES PREMIÈRES AVANT TOUT UN ENJEU DE SANTÉ

Cette amélioration passe par une augmentation des achats en circuits courts, en choisissant des produits de saison, en privilégiant une collaboration avec des producteurs ayant une pratique respectueuse de l'environnement ou une production bio.

▶ OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

Un outil de traçabilité est mis en place pour veiller à la réduction des quantités produites et non consommées. Les bénéfices d'une gestion précise de nos déchets permettent de consacrer plus de moyens à la qualité de nos achats. Nous confortons ainsi également notre position d'acteur du développement durable responsable.

▶ UNE AMBITION PARTAGÉE

- > En ajustant la production en accord avec les besoins spécifiques du public présent dans nos structures : les besoins d'enfants en classe maternelle sont incomparables à ceux d'adultes en séjour sportif...
- > En impliquant chacun dans la démarche : personnel de cuisine, de réchauffage, de service et d'animation...
- > En sensibilisant les publics accueillis.
- > En faisant le choix de réduire les conditionnements individuels.
- > En privilégiant le durable ou jetable (couverts, gobelets...)

▶ Odcvl SOUHAITE APPORTER À CHACUN LA SATISFACTION ATTENDUE À LA FOIS EN TERME DE QUALITÉ ET DE QUANTITÉ.

Dans le respect de notre positionnement laïque, nous rappelons que nous ne concevons pas de menus répondant à des convictions personnelles ou religieuses. Seule la viande porcine est remplacée systématiquement par une autre viande.

Le respect des PAI

Nous respectons tout plan alimentaire individualisé en cas d'allergie et dans le respect des prescriptions médicales.

La constitution de nos menus

Sans pour autant instaurer une journée verte sans viande, nous privilégions des menus élaborés pour offrir une alternance régulière entre les repas avec viande et sans produits carnés, tout en garantissant un équilibre alimentaire journalier aux personnes ne consommant pas de viande.

Le but de notre démarche est à la fois d'apporter une attention particulière à la santé de notre public, de contribuer à la réduction de la production de produits carnés et d'offrir à tous nos clients la possibilité d'une alimentation équilibrée sans consommer de viande.

Sur 5 jours, 4 repas minimum, 5 repas selon les arrivages de saison, sont composés sans aucune viande au menu

- 2 repas comportant des apports protidiés via le poisson
- 1 repas avec un plat à base d'œufs,
- 1 repas proposant un produit à base de protéines végétales.
- 1 repas selon les spécificités régionales, proposera un poisson ou des fruits de mer, ou bien encore une spécialité à base de fromage.

Les repas qui proposent un plat principal à base de viande seront systématiquement accompagnés de légumes et féculents dans un plat à part, cuisinés sans apport de produits carnés, afin que chacun puisse manger en quantité suffisante.

Ces mêmes repas sont aussi complétés par un apport en fromage ou un dessert laitier.

