



BIEN MANGER en
restauration collective

c'est possible !



Chers parents,

Le SIVOM de l'est gessien et SHCB démarrent ensemble une nouvelle année scolaire. Nous vous souhaitons à cette occasion une bonne rentrée.

Dans le cadre de ce partenariat, il nous tient à cœur de vous proposer au quotidien une cuisine maison de qualité.

Les menus sensibiliseront nos jeunes convives à une alimentation variée, équilibrée, à base de produits frais, de saison et locaux.

Plus que jamais nous militons pour une restauration de qualité, premier levier de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette newsletter vous permettra de connaître quelques points importants.

Depuis l'ouverture de la cuisine centrale, le nombre de repas a progressé jusqu'à atteindre 1700 repas par jour.

Environ 1680 repas concernent les restaurants scolaires et des centres de loisirs et une petite trentaine sont destinés aux paniers repas de personnes âgées.



Siège social
100 rue de Luzais
38070 ST QUENTIN FALLAVIER
Tél: 04 74 94 70 30 - Fax: 04 74 94 75 01
contact@shcb.fr - www.shcb.fr

 **SHCB**
J'♥ ma cuisine d'ici



ORGANIGRAMME DE LA CUISINE

Diététicienne
diplômée d'état

Isabelle LE MÖEL

Directeur de la
cuisine centrale

Stéphane MOITEL

PRÉSENTATION
DE L'ÉQUIPE

Second de cuisine
Jérémy MARCOMBE

Cuisinier

Thierry CHAROLLOIS

Chauffeur-livreur
/ Magasinier

Seydou SAWADOGO

Plongeur / Entretien

En recrutement

Employés
de cuisine

Cédric LOUIS

Stefano MARCHETTI

INFORMATIONS

Recette du chef : Vol au vent

Ingrédients :

bouchées à garnir,
huile de colza,
champignons,
échalote, farine, ail,
bouillon de volaille,
émincé de poulet,

Cuire le poulet dans un bouillon de volaille avec les échalotes. Faire réduire le bouillon de moitié puis le lier jusqu'à avoir une consistance onctueuse puis crémier la sauce. Couper les quenelles en lamelles. Faire revenir les champignons avec un peu d'ail. Mélanger les champignons avec le poulet dans la sauce. Faire chauffer les bouchées au four à 180°C, puis les garnir. Servir aussitôt.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis l'ouverture de la cuisine centrale, nous avons référencé de nombreux fournisseurs locaux comme Atout Pom' (74), la GAEC Forêt du Rhône (74), la fromagerie du Coq d'Or (01), la ferme du Rocher (73), CMV Boucherie (01)

...

LES NOUVEAUX LOGOS



Ce logo symbolise les 4 saisons et met en avant le respect de la saisonnalité dans le choix de nos produits tout au long de l'année.



Ce logo marque le fait que le produit ou la recette concerné(e) est « local », c'est-à-dire produit en région Auvergne Rhône-Alpes.



Le dessin de la toque du cuisinier signifie que nos cuisiniers ont réalisé la recette sur la cuisine centrale. Il met en avant leurs compétences et le souci de cuisiner sans produits finis au maximum.



Ce logo SHCB est destiné à identifier les produits issus de l'Agriculture Biologique (AB) qui sont placés également sur fond vert.



Ce logo est un signe français officiel garantissant une qualité supérieure à celle des produits courants de même nature, résultant notamment de conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges

LOI EGALIM

La Loi Egalim impose dorénavant de proposer des produits alternatifs à la viande et au poisson. Ces produits doivent être proposés une fois par semaine pour la restauration scolaire. Vous verrez donc apparaître de nouveaux produits végétaux dans les menus.



BIEN MANGER en
restauration collective

c'est possible !



Dans les repas servis aux enfants se trouvent :

- Un menu biologique complet toutes les semaines et un mercredi par mois
- Des approvisionnements locaux en fromage, viande, fruits et légumes, pâtes, pain...

Des produits de qualité :

- Viandes 100% françaises et Race à Viande pour le bœuf
- + de 80% de fromage à la coupe
- 90% des crudités fraîches
- 85% des pâtisseries réalisées sur la cuisine centrale

Lutte contre le gaspillage alimentaire & demande environnementale :

Dans un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation des enfants, les grammages sont réajustés en fonction des retours donnés par les sites.

Nous avons commandé des gastronomes supplémentaires afin de servir même les petits effectifs complémentaires en gastronomes inox.

Communication, animations :

Menus à thèmes élaborés à chaque événement, dont les inédits 2019-2020 autour des « voyages de Robinson », la semaine du goût SANTE...

Animations ludo-pédagogiques réalisées par une diététicienne. Le thème de cette année sera les produits laitiers.

Formation des agents des restaurants scolaires.

Communication et proximité pour un accompagnement privilégié.

