

Sélectionner des produits de qualité de maîtriser les approvisionnements

Choisir des produits de qualité

- Utiliser au maximum des produits frais :
 - fruits et légumes de cat. 1 ou Extra, de saison
 - viandes fraîches origine France et de qualité
 - produits bio, certifié AB
 - pain de fabrication artisanale (boulangers locaux)
 - filets de poissons garantis sans peau et sans arêtes

Contrôler les approvisionnements

- Choisir des produits répondant à un cahier des charges précis, signé avec fournisseurs
- Exclure certains produits (OGM, poissons de grands fonds, arachide)
- Réaliser des contrôles réguliers des fournisseurs et des produits référencés
- Contrôler la traçabilité des produits

Respecter l'environnement

- Accorder la priorité aux circuits courts
- Exclure les approvisionnements en avion au profit du bateau.

Cuisiner les repas des jeunes Isséens dans le respect de l'environnement

Cuisiner des repas plaisir de saveurs

- Des menus équilibrés, validés par notre diététicienne
- Des menus variés, respectant les saisons et valorisant les patrimoines culinaires
- Une prise en compte des spécificités des convives (allergies)

Respecter l'environnement en cuisine

- Cadencer les livraisons pour éviter de livrer tous les jours à l'Atelier Culinaire
- Maîtriser les dépenses énergétiques, la consommation de l'eau, de produit consommables et lessiviels
- Former le personnel
- Gérer les déchets sur toute la chaîne (tri et valorisation)
- Organiser nos livraisons sur site (choix des véhicules propres)

Cuisiner comme à la maison

- Des crudités fraîches, grâce à une légumerie
- Des recettes et des modes de fabrication traditionnels au sein de l'atelier culinaire de Fresnes
- Des pâtisseries comme à la maison, grâce à un atelier et un chef pâtisseries Lenôtre

Accompagner le repas pour le bien-être des enfants

Favoriser le bien-être des enfants

- Une présentation soignée des plats pour ouvrir l'appétit des convives
- Une signalétique claire pour les informer et les guider dans leur choix (affichage des menus, information sur la qualité, l'origine et la saisonnalité des produits)
- Informer les convives grâce à des outils de communication innovant :
 - Cantines.com : avec menus en ligne, jeux...
 - Lubidon, une borne interactive
- Traiter l'acoustique et valoriser la lumière

Créer des moments forts pendant et en dehors des repas

- Valoriser les fêtes calendaires et servir des repas à thème
- Organiser des animations
- Organiser des ateliers (petit déjeuner, équilibre alimentaire...)

Recueillir la satisfaction des convives

- Mettre en place le Baromètre Qualité Repas au quotidien
- Enquêtes de satisfaction (une fois tous les deux ans)

Sensibiliser les enfants au développement durable

- Installer une table de débarrasage
- Réaliser des animations dédiées (chasse aux gaspillages)
- Proposer des repas sans viande

Etre à vos côtés pour une bonne gouvernance

Faire vivre nos engagements

- Vous dédier des interlocuteurs
- Organiser des rendez-vous réguliers
- Proposer des visites de filière et être force de propositions
- Vous informer et être réactif (gestion des alertes, veille,...)

Mettre à votre disposition des outils innovants

- Cantines.com Pro pour échanger en ligne et limiter le papier
- Portail Avenance Service pour optimiser la communication entre l'atelier culinaire de Fresnes et les écoles

S'inscrire dans une dynamique d'amélioration continue

- Création de l'OPG (Observatoire de la Performance Globale)
- Des indicateurs de suivi Développement durable
- Une notation extra-financière
- Des actions ciblées pour l'environnement

Vous garantir une parfaite organisation et sécurité alimentaire

- Respect des plans de maîtrise sanitaire (en cuisine comme sur les restaurants)
- Formation des personnels de service au Développement durable
- Contrôle de l'application de l'HACCP
- Traçabilité des produits