

Ma cantine a tout bon !

📍 Les Ulis



Qui prépare les menus ?



Notre diététicienne, Elodie Robin, élabore les menus. Sa mission : faire des repas équilibrés, variés et qui plaisent aux enfants, tout en respectant les saisons et en privilégiant les producteurs locaux. Les menus peuvent être consultés 30 jours à l'avance sur notre application SoHappy.

“ Créer des menus pour les enfants demande de la précision pour garantir l'équilibre alimentaire, la variété des plats, la qualité des produits et la satisfaction des enfants. Pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs, tout en leur faisant plaisir, nous alternons les grands classiques comme le steak haché purée de pomme de terre et des recettes plus exigeantes comme le cake chocolat-framboise maison préparée à partir de farine locale. ”

Elodie Robin

Diététicienne



Qui fournit les ingrédients ?

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les ingrédients utilisés dans nos recettes. Toutes les viandes servies aux enfants sont françaises et certifiées Label Rouge.



Nous avons la chance d'avoir un large choix de **producteurs locaux de qualité à proximité de la cuisine.**



Toutes les tomates, salades vertes, raisins, pommes, poires, bananes et pains seront BIO. Les fraises, pommes de terre et carottes seront locales.

1 fois par mois dans les menus, **yaourts issus de la ferme de Sigy** située en Seine et Marne à Pécy.

Des purées de fruits maison réalisées sur la cuisine de Melun à partir de pommes et poires locales 1 fois/mois.



50%

DE PRODUITS DURABLES
DONT 31% DE PRODUITS BIO

Qui cuisine les plats ?



Fabrice Lenain

Chef de cuisine

Chaque jour, notre chef **Fabrice Lenain et son équipe** préparent les repas de vos enfants. Les légumes, à peine sortis de terre, sont nettoyés et épluchés dans la légumerie.

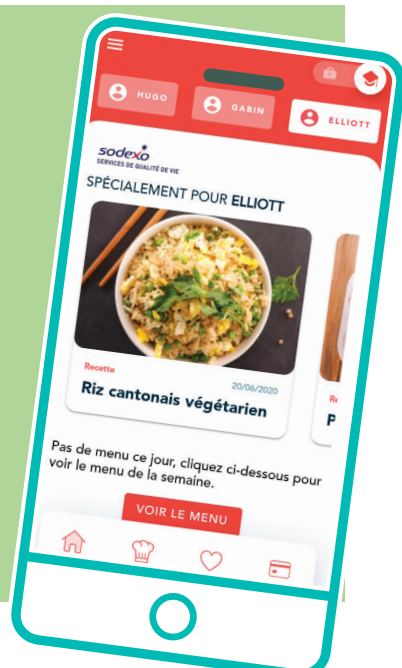
Un atelier froid permet de préparer les entrées. C'est dans l'atelier chaud que les viandes mijotent et que les gâteaux sont cuisinés puis passés au four.



Restez connecté à la cantine avec SoHappy



Consultez les menus de votre enfant sur 30 jours (allergènes, labels qualité) et restez informé des actualités de la restauration scolaire.



Rendez-vous sur les stores (logo) ou sur www.so-happy.fr



sOgeres