

Bonne rentrée à tous et à toutes !

Nous souhaitons la bienvenue à tous nos nouveaux clients et à tous ceux qui nous ont renouvelé leur confiance.

Nos équipes s'efforcent au quotidien d'améliorer la qualité des prestations pour vos enfants, par une augmentation constante d'approvisionnement en produits locaux tels que : viandes, fruits et légumes et produits laitiers.

Nos menus validés par notre diététicienne régionale sont établis de vacances à vacances.

Pour chaque période de menus, nous continuerons à vous proposer régulièrement des repas à thème.

Quelques fruits et légumes de saison :

Prunes et carottes pour faire le plein de vitamine A et améliorer la vision !

Fraises et chou rouge pour la vitamine C qui booste les défenses immunitaires.

Notre producteur local de prunes:



Les jardins du Ried

L'exploitation Stéphane GENG producteur local de quetsches et mirabelles se situe sur la commune de Westhoffen



L'édito de



SEPTEMBRE 2019



CE QU'IL FAUT

NOS ACTUS

Loi EGALIM : principales dispositions

01/11/2019 :

1. proposer un menu végétarien 1 fois par semaine (expérimentation pendant 2 ans)

01/01/2020 :

1. informer une fois par an (affichage et communication électronique) sur la proportion des produits bio/locaux dans la composition des repas servis ;
2. Fin de l'utilisation des bouteilles plastiques d'eau plate dans le cadre de la restauration collective ;
3. Pour tous les secteurs, fin de la mise à disposition des ustensiles en plastique suivants : pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux- repas, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons, pots à glace.

01/07/2021 :

1. Obligation de mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables pour emporter les aliments ou boissons non consommés en restauration commerciale.

01/01/2025 :

2. Fin de l'utilisation des contenants de cuisson, réchauffe et de service en plastique dans les services de restauration collectives des établissements scolaires, universitaires et d'accueil d'enfants de moins de 6 ans.

Quelques conseils bien-être pour bien démarrer la rentrée

La fleur aux 5 pétales

L'automne arrive et la nature se pare de ses plus belles couleurs ! Faites-en de même et colorez votre assiette avec les fruits et légumes de saison. Une assiette colorée c'est une assiette qui invite au repas et au plaisir.

Pour vous aider à composer un repas équilibré, il vous suffit de recomposer la fleur selon les 5 couleurs :

1 pétale rouge pour la viande, le poisson ou les œufs (ou autre substitut protéique : tofu, tempeh (haricots de soja), seitan, soja, ...)

1 pétale vert pour un légume ET un fruit

1 pétale brun pour un féculent (pain, pâtes, riz, semoule, pommes de terre, légumineuses, ...)

1 pétale jaune pour les bonnes graisses qu'on retrouve dans les plats chauds (olive) ainsi qu'en assaisonnement des crudités et cuidités* (colza)

1 pétale bleu pour un produit laitier (yaourt, faisselle, fromage blanc, petit suisse, fromage, ...)

Sans oublier le centre de la fleur : l'EAU ! Car tout comme la fleur, nous avons besoin d'eau pour vivre.



*cuidités : salade de légumes cuits type salade de haricots verts ; betteraves...