

Ma
cantine
a tout
bon !



Ollainville



Qui prépare les menus ?

Notre diététicienne, Emilie Vernon, 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.



EMILIE VERNON
Diététicienne

“

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 » et les recettes plus exigeantes comme « La blanquette de veau bio et riz bio » ”

”



4 Km

LA DISTANCE PARCOURUE PAR LE PAIN
SERVI DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES
(AUX DÉLICIES DE PORT SUD À BREUILLET)

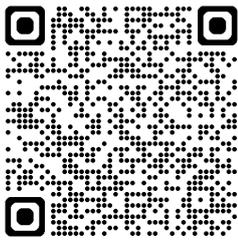
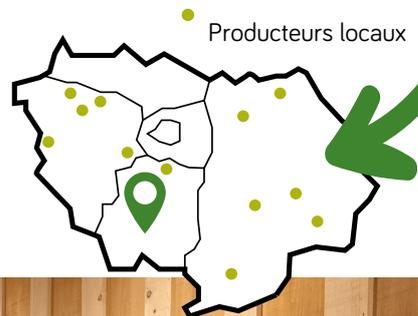


Qui fournit les ingrédients ?

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les ingrédients utilisés dans nos recettes. Le sauté de porc bénéficie de la "Certification Environnementale de Niveau 2". **Le sauté de bœuf est quant à lui Label Rouge. Les œufs, les yaourts naturels et fromages blancs naturels sont bio.** Nous avons la chance d'avoir un large choix de producteurs locaux de qualité à proximité de la cuisine. Ainsi, le pain est fabriqué par un artisan boulanger situé à Breuillet. La compote est faite dans la cuisine d'Ollainville, avec des pommes d'Île-de-France.

LA PART DES PRODUITS ISSUS
D'ACHATS RESPONSABLES (BIO,
CIRCUIT-COURT, LOCAL)

50%



REGARDER LA VIDÉO



2,5 KM

FREDERIC DUMONT, PRODUCTEUR LOCAL À LA FERME DE LA ROCHE

LA CAROTTE **ULTRA-LOCALE** EST ISSUE DE LA
FERME DE LA ROCHE, SITUÉE À OLLAINVILLE.

Qui cuisine les plats ?

Les repas sont réalisés dans la cuisine située au 7, route d'Arpajon à Ollainville. Chaque jour, Laurent Meunier le chef cuisinier, un pâtissier, secondés par deux agents de la collectivité, 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.



LAURENT MEUNIER
Chef de cuisine



« Notre plaisir, dans ce métier, est double. Naturellement, il y a une grande satisfaction de pouvoir travailler des ingrédients bruts de qualité, produits localement. Ensuite, nous sommes tous très attachés à cette mission qui consiste à faire le maximum pour que les enfants puissent bien manger pour bien apprendre. »

Une expérience gourmande et unique !

3 OCTOBRE 2024

« LE MÊME MENU, LE MÊME JOUR, PARTAGÉ PAR TOUS
LES CITOYENS D'UN MÊME TERRITOIRE »

association Le Grand Repas.

Notre ville s'associe à l'évènement pour partager un menu spécial élaboré à partir de **produits locaux et de saison**. Après Thierry Marx, Anne-Sophie Pic ou encore Mory Sacko, en 2024 le menu est conçu par le chef Réunionnais **Claude Pothin**.

La majorité des produits sont issus de la production locale BIO d'Île-de-France, regroupés au sein d'une Coopérative BIO, située à Combs-la-Ville (77). Cette dernière réunit plus de 60 fermes BIO réparties sur tout le territoire d'Île-de-France.

En plus de partager un événement convivial, c'est aussi l'occasion de sensibiliser aux problématiques d'anti-gaspillage alimentaire, de circuits courts, d'histoire des produits, d'éducation au goût, à la santé et au bien-être.



MENU DU GRAND PARIS

TABOULÉ
(semoule **AB** et quinoa)

BRANDADE DE CABILAUD
Parfumé au curcuma

UNE ALTERNATIVE VÉGÉ
Gratin de chou-fleur
et edamame à la béchamel
au curcuma et mimolette

VERRINE
Fromage blanc **AB** et son
crumble pomme - poire vanillé

Le repas, du producteur à l'assiette



Le saviez-vous ?

**Varié les plaisirs
sur des produits ultra-locaux**

Le cuisinier Laurent Meunier travaille toute l'année avec le maraîcher Frédéric Dumont, pour élaborer les menus en fonction des produits de saison, cultivés dans la Ferme De La Roche, située à Ollainville.



1

La diététicienne, Emilie Vernon conçoit des menus variés et équilibrés en collaboration avec la mairie et les retours des enfants.

2



Laurent Meunier, chef cuisinier et gérant de la cuisine, rencontre les producteurs de la région pour la livraison des produits frais et locaux.

À la cuisine, 4 personnes, préparent, épluchent, émincent, découpent, assaisonnent, mélangent, puis font mijoter les plats et cuire les gâteaux.

3



Tout savoir sur mon restaurant scolaire avec SoHappy



Vous souhaitez vous informer sur la restauration scolaire de votre enfant ? SoHappy est l'application qu'il vous faut !

Chaque semaine :

- Découvrez les actualités du restaurant scolaire
- Consultez les menus jusqu'à 30 jours avant (labels qualités et allergènes)
- Profitez des idées recettes « spécial famille », rapides à réaliser, équilibrées et adaptées aux goûts des enfants.

SoHappy est aussi disponible en format web pour un meilleur confort de lecture : www.so-happy.fr



NOUVEAU

Connectez-vous avec votre enfant sur

NoaetPapille.fr

Toute l'année



des recettes



des jeux



des infos

Découvrez en famille

