



LETTRE D'INFORMATION

Septembre 2016

RÉSULTAT DU CONCOURS DE RECETTES 2015/2016

Au cours du dernier trimestre de l'année 2015/2016, nous avons organisé un concours autour du thème « **consommer durable** » et des légumes frais de saison.

Les enfants ont ainsi été sollicités pour nous proposer une recette d'entrée à base de crudités.

La grande gagnante de ce jeu-concours est **Evi ALVES PEIRERA** élève de CE2 à Tigery (91) qui nous a proposé une jolie recette tout en fraîcheur à base de crudités de saison.

Evi a gagné 4 places pour emmener sa famille à Disneyland Paris.



De gauche à droite : Mme Tatiana COLOTROC (responsable restaurant scolaire des Ormes à Tigery) , Evi ALVES PEIRERA gagnante du concours, Mme MAILLARD (Adjointe au Maire de Tigery), Alexandre VILLATTE (Diététicien Yvelines Restauration)

LANCÉMENT DU CONCOURS 2016/2017

Le jeu concours de la nouvelle année scolaire sera sur le **thème du développement durable.**

Lancé en début d'année, le concours récompensera à l'occasion de la semaine du développement durable **(du 30 Mai au 5 Juin 2017)** l'école qui aura mis en œuvre la meilleure initiative sur le thème du développement durable au cours de l'année.

L'école gagnante se verra proposer la visite chez un producteur local au mois de Juin 2017 pour marquer la fin de l'année scolaire.

Une petite note explicative sera diffusée très prochainement en Mairie.



AU MOIS DE NOVEMBRE, LA « SEMAINE DU TERROIR » POUR MARQUER L'ARRIVÉE DE L'AUTOMNE

Pour fêter l'arrivée de l'Automne, nous mettrons à l'honneur nos régions au travers de la « **semaine du terroir** » du 21 au 25 Novembre 2016. A cette occasion, **chaque jour, des plats traditionnels de France** seront proposés aux enfants.



PROGRAMME DES ANIMATIONS FRUITS CRUDITÉS 2016/2017

1/ L'origine de nos fruits et crudités identifiés sur les menus :

Du champ à l'assiette, nos fournisseurs sélectionnent les terroirs, les méthodes culturales, les produits, allant parfois jusqu'aux semences.

Pour vous offrir le meilleur des saveurs et répondre à vos besoins, nous avons mis en œuvre avec nos partenaires des **critères de qualité et de traçabilité rigoureux**. Les différentes marques ou filières seront identifiées sur les menus.

Produits « filières » Marque « ORIGINE »



Produits « locaux * » Marque « JARDINS DE PAYS »



Produits « Bio »



* Produits dans un périmètre de 200 km autour de notre unité de production (Rambouillet)

2/ Nos engagements de produits de proximité

Concombres	70 à 80% des services de mi-avril à mi-octobre
Tomates	10% des services de juillet à septembre
Chou Blanc et Chou rouge	70 à 80% des services d'octobre à mi-avril
Pommes et Poires	80% des services entre octobre et mars



3/ Au cours de l'année 2016/2017 nous aurons le plaisir de faire découvrir aux enfants les filières « Origine », « Jardin de Pays » et « Bio » à l'occasion de repas au cours desquels seront distribués goodies/accessoires et/ou affiches :

Filière locale « JARDINS DE PAYS »	: découverte du concombre en Septembre, du nashi en Novembre et de la pomme en Mars
Filière « ORIGINE »	: découverte du melon en Septembre et de la clémentine en Janvier
Filière « BIO »	: découverte du raisin en Octobre et du kiwi en Juin
Et un nouveau fruit dans nos menus	: le kiwi gold en Décembre



L'ÉQUIPE DIÉTÉTIQUE S'AGRANDIT !

De gauche à droite :
Amandine MARCHAND, Christine LAVOCAT,
Alexandre VILLATTE, Cécile GAULIN,
Laurent Plichon, Céline FORTIER

& NOUVEAUTÉS CULINAIRES

DE NOUVELLES VINAIGRETTES ET SAUCES MAISON POUR AGRÉMENTER LA RENTRÉE SCOLAIRE

- Vinaigrette au vinaigre de framboise
- Vinaigrette à l'estragon
- Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- Sauce fromage blanc ciboulette
- Sauce parisienne (jus au lardons de volaille)

