Provenance et bonnes pratiques alimentaires

D’où viennent les produits alimentaires que consomment chaque jour vos enfants ? Comment sont préparés les menus ?

La ville et la Sodexo, en marché public depuis 2016, ont un objectif partagé : faire du repas un moment apprécié de tous ! Cela passe par plusieurs critères essentiels :

Des produits frais et locaux

La valorisation des producteurs locaux est un point primordial quant à la composition des menus demandés par la ville. En plus de valoriser les producteurs locaux, cette proximité promet une fraicheur optimale des denrées utilisées dans la préparation des repas.

- 80 % de produits frais
- 40% de produits locaux
- 20% de produits bio
- Viande de bœuf, d’agneau et de porc d’origine France
- 100% volaille en Label Rouge

Un programme d’animation afin d’éveiller la curiosité des enfants

Régulièrement, des repas à thèmes sont organisés. Les menus sont également adaptés aux fêtes calendaires. L’idée est d’emmener les enfants à l’odyssée du goût !

Mission anti-gaspillage

Les recettes et la composition des menus sont adaptés en fonction des denrées reçues et des enfants, toujours dans une optique de réduire le gaspillage alimentaire. Chaque jour, nous nous efforçons de sensibiliser les enfants à la planète et au gaspillage alimentaire.

Service éducation

Hôtel de ville
Place du Général Leclerc
1er étage
95110
Sannois
Tél. 01 39 98 20 70
inscriptionperiscolaire@sannois.fr

Accueil du public
Lundi - mercredi - vendredi de 8h30-12h30 / 13h30-17h30
Mardi et jeudi : 8h30-12h30
Fermé le samedi

Document(s)
Chiffres-clés des filières alimentaires en Ile-de-France
Origine des viandes