



SIVOS de Saint-Vit  
Collège Jean Jaurès – 25410 Saint-Vit

INFOS MA CANTINE  
2022-2023 Numéro 2



Cyril Boudaux,  
Chef du Restaurant Scolaire,  
Anne BIHR, Présidente  
& tout le personnel du Sivos  
vous souhaitent  
une très belle année 2023.



Pour prendre connaissance des menus

Vous pouvez consulter les menus sur [pronote](#)

Ou téléchargez l'Appli Bon App

<https://apptable.elior.com/inscription>

Application accessible depuis un smartphone, un ordinateur ou une tablette proposée par Elios pour répondre aux besoins d'amélioration de communication avec les familles et valoriser votre restauration.

En fin d'année 2022 les menus n'ont pas toujours pu être respectés en raison du contexte mondial : grippe aviaire et pénurie de nombreux produits. Ces difficultés d'approvisionnement subsistent encore aujourd'hui.

## CARTE DE CANTINE

Les élèves demi-pensionnaires déjeunent avec une carte qui permet le déblocage d'un plateau nécessaire pour le repas. Chaque élève doit se rendre au collège avec sa carte et en prendre soin.

Nous vous invitons à sensibiliser vos enfants car les pertes et oublis de cartes sont trop nombreux.

## Le Restaurant scolaire & ses Animations

### ➤ Le 17 décembre 2022 c'était le repas de Noël

Le Chef a contacté un menu festif et toute l'Equipe de restauration s'est investie pour régaler les papilles dans une ambiance musicale et festive.

### Menu de Noël



Velouté de potiron et marron  
Chou canard et terrine de foie de volaille  
Eclair guacamole et saumon  
Cake saumon épinard  
Rillettes aux deux saumons

Le Burger de Noël  
« Le raclett' »



Paleron basse température  
Crème de butternut & son jus réduit  
Blanquette de poisson sauce bisque  
Pommes sautées ou légumes croquants



Clémentines corses  
Salade d'agrumes aux épices  
Entremet tiramisu aux griottes  
Le coulant au chocolat  
Le cookie de folie by «cantine de Saint-Vit »



## ➤ Les 26 et 27 janvier 2023 : Nouvel An Lunaire

Le Nouvel An chinois commencera le dimanche 22 janvier 2023, marquant la fin de l'Année du Tigre et le début de l'Année du Lapin. Également connu sous le nom de Nouvel An lunaire ou Fête du printemps, le Nouvel An chinois est célébré dans plusieurs pays d'Asie de l'Est et dans de nombreuses autres régions du monde avec des fêtes, des feux d'artifice et des défilés.



Le Nouvel An lunaire se célèbre sous le signe des retrouvailles en famille et de l'espoir. Cette fête marque le début de la nouvelle année dans le calendrier luni-solaire traditionnel chinois. On la retrouve partout dans le monde, notamment au Vietnam où elle porte le nom de Têt.

Si votre enfant n'est pas demi-pensionnaire ou s'il ne déjeune pas les jeudis et vendredis, il peut venir acheter un ticket pour déguster des saveurs asiatiques.

Ticket 5€40  
Règlement en espèces  
ou en chèque à l'ordre du Trésor Public  
Bureau du Sivos  
dans le restaurant scolaire





## Des repas fabriqués sur place

La fabrication sur place des repas est actuellement confiée à la Société Elrès Restauration dans le cadre d'un contrat soumis aux règles de la commande publique. Dans le cadre de ce marché un chef de restauration est à mis à disposition du SIVOS, monsieur Cyril Boudaux.

Dès six heures du matin, une équipe de 7 employés de restauration et le chef gérant, lavent, épluchent fruits et légumes, dressent les préparations individuelles, cuisinent les produits bruts sur place pour réaliser 85% de préparations « fait maison » en privilégiant les produits de qualité.



## Composition du menu

Le restaurant scolaire propose au minimum :

1 hors d'œuvre au choix parmi 3

1 plat principal au choix parmi 2

1 légume au choix parmi 2

1 fromage au choix parmi 4

1 dessert au choix parmi 4

pain et légumes à volonté.



### La satisfaction de tous les convives

De plus en plus d'élèves optent pour une alimentation végétarienne.

Si la loi impose la proposition d'un menu végétarien hebdomadaire, toute l'équipe de restauration est à l'écoute des élèves qui ont un régime particulier pour leur permettre de prendre un repas complet et équilibré tous les jours.



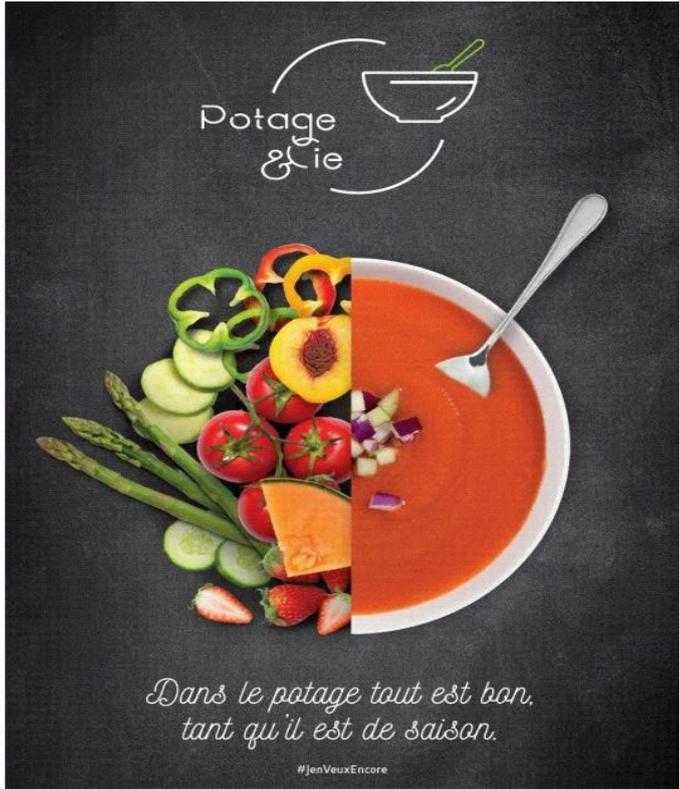
## La provenance des produits

85 % des crudités servies sont BIO et locales (lorsque de saison) dans vos menus, ceci afin d'intégrer les éléments qualitatifs et quantitatifs qui sont imposés par la loi EGalim (loi agriculture et alimentation).



Les viandes sont majoritairement locales et proviennent essentiellement des ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE.

Les légumes  
et les fruits  
de saison  
sont privilégiés.



Carottes non lavées  
EARL VACHON  
21130 AUXONNE



Courges potimarron  
C'BIO  
70700 GY



Poireaux  
HEDONISME BEUCLER  
25490 ALLENJOIE



Oignons jaunes  
C'BIO  
70700 GY



### Restauration scolaire

