



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

INFOS MA CANTINE
2022-2023 Numéro 3



➡ 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 Elior pour répondre aux besoins d'amélioration de communication avec les familles et valoriser votre restauration.

➡ 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.

➡ Achat de ticket

Les élèves externes peuvent acheter un ticket au bureau du Sivos dans le restaurant scolaire pour déjeuner ponctuellement.

Tarif 5€40 en espèces ou en chèque à l'ordre du Trésor Public.



Le Restaurant scolaire & ses Animations

➤ Les 26 et 27 janvier 2023 : Nouvel An Lunaire

Les 26 et 27 janvier, les festivités lunaires du Chef se sont invitées au restaurant scolaire permettant de préserver un moment de convivialité et d'égayer le restaurant scolaire.

Des affiches, des décors et des mets pour inviter à un voyage culturel et à la découverte d'autres saveurs.

Un voyage culturel qui invite à s'intéresser aux fêtes d'autres pays :

le dimanche 22 janvier 2023 débutait le Nouvel An chinois, 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. Contrairement à l'Occident où nous célébrons juste la journée de passage de la nouvelle année, le Nouvel An chinois dure 15 jours complets, 15 jours de festivités qui se terminent par la célèbre Fête des lanternes.

Le self paré de lanternes et de lampions a proposé aux jeunes convives saint-vitois un voyage culinaire en proposant la dégustation du bouillon coréen au miso, des cuisses de poulet au lait coco, de semoule à la cantonaise, des carottes infusées au colombo, du chop suey de légumes, des smoothies au lait de coco, ...



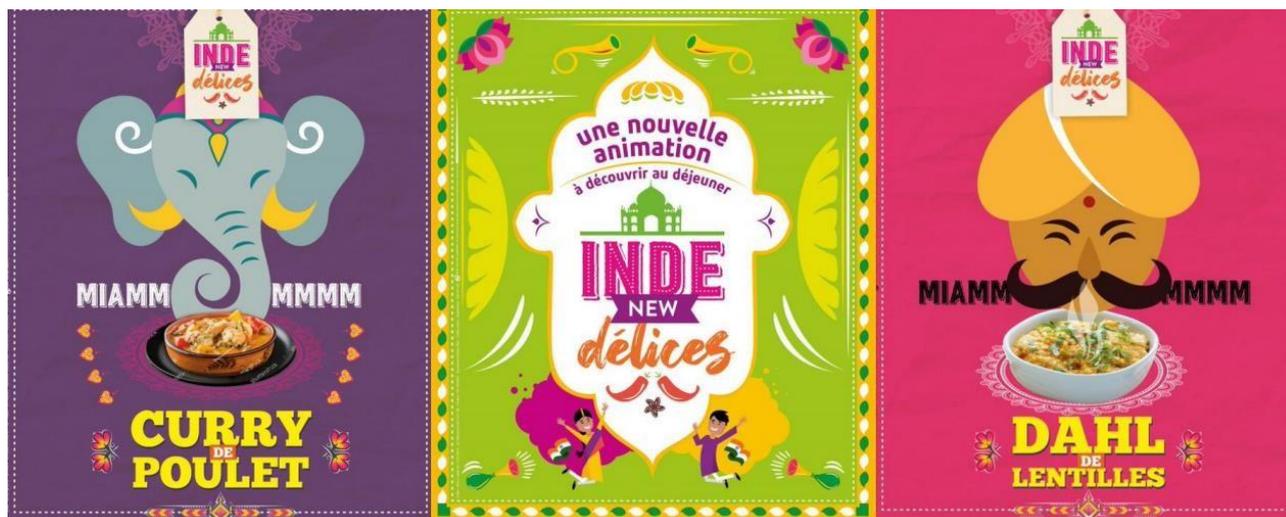
Les lanternes rouges sont les plus populaires, car, en Chine, la couleur rouge est signe de bonne chance et de bonheur. Dans la culture chinoise, le rouge est également symbole de vitalité et d'énergie.

La date du Nouvel An Chinois change chaque année car elle est basée sur le calendrier luni-solaire. Celui-ci correspond à la deuxième nouvelle lune depuis le solstice d'hiver. C'est dans la ville chinoise de Nankin, à l'observatoire de la Montagne Pourpre, qu'est déterminée cette date. En 2023, le Nouvel An chinois a commencé le dimanche 22 janvier 2023.



La fête des lanternes clôt les festivités du Nouvel An chinois. Elle a eu lieu le dimanche 5 février 2023. Lors de cette fête, les Chinois se retrouvent en famille ou entre amis. Le soir, ils sortent dans la rue avec des lanternes à la main pour regarder la lune, admirer les feux d'artifice, et jouer aux devinettes inscrites sur les lanternes. Cette coutume remonte à l'époque de l'empereur Qin Shihuang, qui a unifié la Chine environ 3 siècles avant Jésus-Christ. Les devinettes des lanternes ont fait leur apparition plus tard pendant la dynastie des Song (960-1279).

➤ **Le jeudi 23 mars, un jeu de mots avec l'animation
Inde New Délices**



Les élèves externes et les élèves qui ne déjeunent pas le jeudi pourront acheter un ticket pour savourer des plats indiens.

➤ **Le menu végétarien**



Depuis deux ans la Loi Egalim a permis de tester la proposition d'un menu végétarien une fois par semaine afin de diversifier les sources de protéines proposées aux enfants.

La loi Climat et Résilience du 22 août 2021 a pérennisé cette mesure et un repas végétarien continue d'être proposé hebdomadairement.

Les menus proposés dans les cantines répondent aux **directives du GEMRCN** (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Ces recommandations découlent du **Programme National Nutrition Santé (PNNS)** et du **Plan National pour l'Alimentation (PNA)**.

Une recette végétarienne doit s'inscrire dans un **menu équilibré** qui allie besoins nutritionnels et plaisir. Un **plat complet végétarien** se compose :

- de céréales (blé, riz, maïs...)
- de légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots secs...), sources de protéines végétales et d'amidon ;
- de légumes ;
- parfois d'œuf ou de fromage.

Les possibilités de recettes sont nombreuses ! Il suffit de faire preuve de créativité pour réussir à se renouveler, tout en faisant plaisir aux enfants. Pour la Société Elior « L'enjeu, c'est de trouver les astuces pour faire apprécier les légumineuses.

La loi EGALIM nous a permis d'élargir nos bonnes pratiques et de travailler de nouveaux produits comme le gingembre. »

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.



Semaine anti-gaspi à la cantine



Du 30 janvier au 3 février 2023, les éco-délégués du collège Jean Jaures ont réalisé une action anti-gaspi à la cantine pour limiter la quantité de pain jetée. Ils se sont relayés à la cantine pour expliquer aux autres élèves le sens de cette action et pour surveiller la quantité de pain gaspillée. Bravo aux élèves du collège pour leur participation car il n'y a eu que 5kg de pain jetés cette semaine-la contre 12 kg habituellement. Continuons de faire attention ! A Jean Jaures, on a les bons gestes.
Les éco-délégués

Un grand merci aux éco-délégués pour leur engagement et leur implication auprès de leurs camarades.

Pour le gaspillage du pain

5 kg de pain sur la semaine (dernier pesage avant sensibilisation 12 kg)
5kg de pain pour 2265 couverts

Pour les déchets plateaux

120 kg pour la semaine test (on continue tous les jours) soit 52 g de déchet plateau



Il faut continuer, on peut mieux faire.



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).



Oignons
EARL VACHON
21130 Auxonne



Salade
GAEC Beaulieu
25770 Franois

Du bœuf et du porc franc-compois IGP

L'Indication Géographique Protégée (IGP) assure la certification d'une origine régionale et le respect d'un cahier des charges rigoureux.





Un restaurant soucieux de l'avis de ses convives



Résultats Enquête Convives Novembre 2022

Encore merci de votre participation

Vous êtes :



À être satisfaits
des prestations de
restauration proposées



À recommander
votre restaurant
à un collègue/ami

Vous **appréciez** particulièrement ... (% satisfaits)



L'accueil du personnel
de service

97%



Les légumes, les pâtes,
le riz et les pommes
de terre

94%



Les desserts, les
fromages et les
yaourts

94%



La qualité des repas
d'animation

92%

mais vous souhaiteriez une **amélioration** concernant ... (% satisfaits)



Le renouvellement des
menus

59%



Les entrées

69%



Les quantités servies

77%

JEAN JAURES SIVOS ST VIT
Enfants à table ou en self

Enquête réalisée le 14/11/2022 au format **PAPIER** avec **530 participants**



Restauration scolaire

