



inspirations
Sogeres



la cantine pas pareille
Pour la ville de Soisy-sur-Seine



A vos côtés ce jour...



Alexia de BENGY
Directrice Régionale



Stéphane MARIE
Directeur de Clientèle



Notre cuisine de MELUN



Cuisine Centrale de Melun
ZI de Vaux-le-Penil
1109, avenue Saint Just
77 00 MELUN

Capacité : 30 000 / jour
Certification ISO 9001

Une cuisine équipée pour « une vraie cuisine maison » :

- Légumerie et cutters de différentes tailles pour la découpe des crudités fraîches,
- Steams et grosses marmites pour la préparation des sauces,
- Marmites pour la réalisation des potages maison,
- Fours et sauteuses pour des cuissons mijotées, vapeur et des rôtis maison...
- Fours pour la préparation des pâtisseries...
- Des parmentières pour des purées de pommes de terre locales « maison » et des compotes de pommes et de poires « maison ».

Notre cuisine centrale assure la livraison des repas pour les clients suivants :

- Ville d'Athis-Mons
- Ville de Courcouronnes
- Ville de Lisses
- Ville de Saint Mandé
- Ville de Saint Maurice
- Ville de Claye-Souilly
- Ville de Cesson

PRESTATIONS



Scolaire
Scolaire et CCAS
Scolaire et CCAS
Scolaire et crèches
Scolaire
Scolaire
Scolaire



Le choix de la ville pour ses convives

Des denrées de qualité issues de circuits courts

Viande de bœuf race à viande « Charolaise », porc et volaille françaises, veau et agneau Label Rouge

Favoriser les produits locaux et de saison : minimum une composante par semaine : carottes, concombres, lentilles, yaourts bio de la Ferme Ile de France, pommes, poires, pommes de terre ...

Des produits respectueux de l'environnement :

-
- Un produit par jour issu de l'Agriculture Biologique,
- Respect de la saisonnalité,
- Respect des réserves halieutiques (pêche sauvage, poisson MSC ...)
- 100% des légumes verts (Bonduelle)

Des menus **5en4** élaborés par une **diététicienne** respectueux du **GEMRCN**

Vos garanties **Une Mercoriale fermée** et une organisation d'achats mettant **la qualité avant le coût.**



Nos Engagements Culinaires



Une **cuisine maison** réalisée par une équipe de cuisiniers

- 90% des crudités taillées en cuisine
- Vinaigrettes faites Maison
- Potages Maison
- Viande fraîche cuisinée sur la cuisine
- Des plats composés réalisés en cuisine (Potimientier, Célerimentier de canard, bolognaise, Tartiflette...)
- Purées Maison
- Compotes de pommes et poires Maison
- Pâtisseries Maison

Dans nos recettes

- Pas d'additif
- Pas d'arôme artificiel
- Pas de conservateur
- Pas d'OGM
- Pas de roux

Utilisation de produits choisis

- Margarine 100% Végétale
- Farine de riz
- Juste dose de sucre et de sel
- Mélange des huiles pour les vinaigrettes





Une restauration ludique pour donner envie

Les animations



5 animations **calendaires**



2 animations **thématiques**



3 animations **incontournables**



10 **recettes** à découvrir
avant de les cuisiner



Une restauration ludique pour donner envie

Recettes à tartiner soi-même

Rillettes de canard, thon guacamole ...



L'amuse bouche

Tous les mois l'occasion de tester de nouvelles recettes

Des recettes « pas pareilles » pour manger des fruits

Smoothie, fruits à boire, assiettes de fruits...

Recettes à sucrer soi-même



Découverte

Pour éveiller l'enfant à de nouvelles saveurs :

- un produit nouveau,
- un contenant ludique,
- une fois par mois,
- une expérience ludique et participative.





Communication : Inspirer la confiance aux convives

Les menus de la semaine à l'entrée des écoles,

Les menus sur **Smartphone** grâce à l'application So HAPPY pour retrouver les menus, les animations, et l'ensemble des allergènes,

Le **petit journal** de la commission menu,

Des visites organisées de la cuisine pour accueillir, expliquer...,

Le **film sur le site de la ville** pour visionner la restauration de son enfant.





inspirations
Sogeres



Merci de votre attention