

À l'école du goût

Un approvisionnement de proximité

Sodexo s'approvisionne auprès de 113 producteurs locaux via notamment la plate-forme de producteurs *Les Fermiers Lorrains* (300 produits référencés d'origine lorraine), ou *les Paysans Bio Lorrains* qui compte 70 agriculteurs bio (500 produits référencés: fruits, légumes, viande, fromages, desserts). Sodexo s'engage auprès de ces producteurs sur des volumes annuels de commandes, une planification et une juste rémunération des producteurs, ce qui permet de proposer aux enfants des repas composés de produits locaux.



Carnet de notes

Afin d'évaluer la satisfaction des enfants, des enquêtes sont réalisées quotidiennement par les agents de restauration. De plus, une enquête de satisfaction va être mise en place de manière ponctuelle pour avoir un retour direct des enfants. Des commissions de restauration sont créées entre la Sodexo et la Ville de Vandœuvre afin de contrôler le respect du cahier des charges, notamment la qualité des produits utilisés et relayer les avis des enfants.

Où consulter les menus et la liste des allergènes ?

Sur le site de la **Ville de Vandœuvre**

Vandoeuvre.fr

Sur le Portail des Familles famille.vandoeuvre.fr

Sur l'application **So Happy**



**QUAND
C'EST BI
LOCAL,
FAIT
MAISON
C'EST FORCÉMENT
BON!**



À Vandœuvre, près de 1 200 repas sont servis quotidiennement dans les cantines de la Ville.



Un nouveau marché de restauration scolaire

Le marché de restauration scolaire a été relancé en 2021. Le cahier des charges a été revu à cet effet. La Ville de Vandœuvre souhaite garantir une restauration de qualité à tous les petits Vandopériens qui déjeunent dans ses restaurants scolaires, avec des produits non-transformés, bios, locaux, fabriqués sur place, variés et dans le respect du bien-être animal. La société Sodexo s'engage à respecter ces critères de qualité et d'équilibre alimentaire. La préparation des repas de restauration collective lui a été confiée depuis la rentrée de septembre.

La priorité de Sodexo : Élaborer des repas équilibrés

à partir de produits frais et de saison.
+ 50% de produits bio,
40 % de produits issus
du circuit court et local.



La restauration scolaire en chiffres Une cuisine et des menus 100 % nature

Les marqueurs de cuisine maison de Sodexo

100 % de potages faits maison	100 % de sauces vinaigrette maison : huile d'olive, huile de noix...	Des plats cuisinés maison : hachis Parmentier...
Sauces maison moins salées	Des fromages à la coupe valorisant les variétés du Territoire Lorrain, AOP/AOC...	Des pâtisseries maison comme les cakes, clafoutis...
Des compotes faites maison	Des fruits à boire : smoothies, mix lait...	100 % de pain local dont 75 % de pain BIO (complet, céréales, seigle, baguette)

LE +

Des crudités fraîches	Des ovoproduits (œufs durs, omelettes...) BIO	Des viandes d'origine française	De la charcuterie labellisée Bleu Blanc Cœur et locale
Du poisson issu de la pêche durable	Des laitages, fromages et crèmes dessert bio et locaux (contenant 7 % de sucre en moins par rapport aux préparations industrielles)		



Vers une restauration plus durable Des menus végétariens

Des menus végétariens sont proposés à tous les enfants, une fois par semaine. Sodexo forme ses cuisiniers à la réalisation de plats végétariens et privilégie les recettes maison. Une alternative « Sans viande » est proposée aux enfants quotidiennement pour ceux qui choisissent ce régime.



Un marché qui garantit le bien-être animal

Tous les fournisseurs de viande du prestataire signent une Charte du bien-être animal. Des audits permettent à Sodexo de contrôler son respect. Un cabinet indépendant réalise trois diagnostics par an dans les abattoirs des fournisseurs de bœuf, porc, volailler et agneau.

