

Colmar, le 2 avril 2019

Madame, Monsieur,

Nous souhaitons vous communiquer les nouveautés mises en place avec Scolarest, en charge de la restauration de l'Institut de l'Assomption.

Plusieurs points ont été repensés pour améliorer le service et apporter satisfaction à vos enfants.

Pour inciter les enfants à bien manger leur entrée et leur apporter l'énergie nécessaire pour le reste de la journée, nous proposons :

- ✓ une soupe réalisée en hiver par l'équipe de cuisine avec des légumes de saison
- ✓ une entrée à base de féculents chaque jour: salade composée, wrap ou tartine salée et ce, dans une vaisselle plus moderne.



Des recettes végétariennes seront proposées en choix de plat chaud une fois par semaine, au retour des vacances d'avril, par exemple : gnocchis tomate et parmesan, gratin de pâtes et chou-fleur au curcuma, polenta aux légumes et fromage, riz à la cantonnaise et tofu etc.

Pour les desserts, un accent est mis sur la qualité, ainsi que sur les fruits frais, qui apportent vitamines et fibres.



De plus, Scolarest sait entendre les demandes des élèves et des encadrants lors des commissions restauration, et ainsi propose pour les maternelles davantage de variétés de fromages ou de fruits frais.

Pour les élémentaires et les collégiens, un nouveau mode de distribution du 'rab' de plats chauds a été repensé pour inciter chaque élève à se resservir avec plus de facilité. Il sera mis en place au retour des vacances d'avril.

Le gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations environnementales, en lien avec le thème de l'année du Développement Durable sur l'Institut de l'Assomption. Scolarest a mis en place un totem de collecte du pain laissé sur les plateaux des élèves et destiné à être jeté. La quantité de pain gaspillé est passée de 30 baguettes la première semaine à 12 baguettes la troisième semaine. L'animation semble avoir véritablement sensibilisé les élèves. Nous essaierons de pérenniser cette sensibilisation.



Nous travaillons chaque jour pour offrir à vos enfants des repas équilibrés, cuisinés sur place et de qualité.

Dominique Bérion
Chef d'Etablissement Coordinateur

Céline Rufy
Chef de Secteur Scolarest

Bénédicte Krust
Chef d'Etablissement Premier Degré

Laurent Pfister
Chef Gérant Scolarest

NB : les photos de ce courrier ont été prises sur le restaurant de L'Institut de l'Assomption