

## AU MENU CETTE SEMAINE...



Cette semaine, les enfants vont retrouver le chemin des écoles !

Pour cette semaine de reprise, les enfants vont être gâtés au niveau des saveurs.

Ils pourront alors déguster : un poisson meunière, une gardiane de boeuf, du poulet rôti et la recette du chef de la semaine, clafoutis de patate douce, pomme de terre et mozzarella.

À noter ce jeudi, animation "Les pas pareilles" dans les cantines.

Consultez également les menus sur l'application et le site SoHappy, en cliquant [ici](#).

Découvrir les menus

## LE MOT DE LA DIÉTÉTICIENNE

Pour le mot de la diététicienne cette semaine, je vais vous analyser le menu végétarien du 27 février.

Au menu :

- Carottes râpées bio locales : c'est la crudité du repas. Elles sont riches en fibre, vitamines A et B9.
- La sauce vinaigrette maison bio permet d'apporter des acides gras essentiels qui ne sont présents que dans l'alimentation.
- Le clafoutis patate douce, pomme de terre bio et mozzarella est le plat complet végétarien. Il permet d'apporter 206mg de calcium ainsi que 16g de protéine pour une portion, 2,25mg de fer. Il apporte 1160Kcal.
- La salade verte est l'accompagnement du repas, elle est comme la carotte une crudité qui permet d'apporter des vitamines, minéraux et fibre.
- Le yaourt nature est le produit laitier du repas. Il apporte surtout du calcium (130mg). La confiture de fraise apporte surtout des glucides simples, 8,85 soit 35Kcal.

Ce repas végétarien rentre dans la catégorie des plats complets associant céréales et pommes de terre et oeufs et produit laitier dans le tableau du GEMRCN.

## LA RECETTE ... DU CHEF !



### Clafoutis de patate douce, pomme de terre et mozzarella

Pour cette reprise, le chef vous propose un délicieux plat d'hiver avec des légumes de saison, un clafoutis à la patate douce, pomme de terre et mozzarella !

Découvrir la recette

## L'ACTU

Communiqué



Le 3 février 2020, Monsieur le Maire, Président de la Caisse des Écoles, avait adressé un courrier recommandé à la Sogeres afin d'exiger la transmission, sous 15 jours, d'éléments de preuves en matière de traçabilité des composantes des menus servis dans les restaurant scolaires de notre arrondissement.

Le mardi 18 février 2020, le directeur régional de la Sogeres a remis au directeur de la Caisse des Écoles copies de l'ensemble des bons de commande et des bons de livraison, depuis le 6 novembre 2019 au 12 février 2020. Ces documents proviennent de la Cuisine centrale rue Riquet. Les factures, qui sont adressées par les fournisseurs à la Sogeres à Guyancourt (78), n'ont pas été transmises à ce jour.

*Cependant, les documents fournis devraient permettre de procéder aux recoupements nécessaires en matière de traçabilité.*

La Caisse des Écoles soumettra, dans les prochains jours, l'intégralité des éléments reçus au cabinet indépendant Agriate pour une analyse approfondie de ce nombre très important de documents.

Nous communiquerons les résultats de cette analyse dans les meilleurs délais.

Nous nous tenons à votre disposition, sur rendez-vous, dans nos locaux.