



Ma Cantine à tout bon !

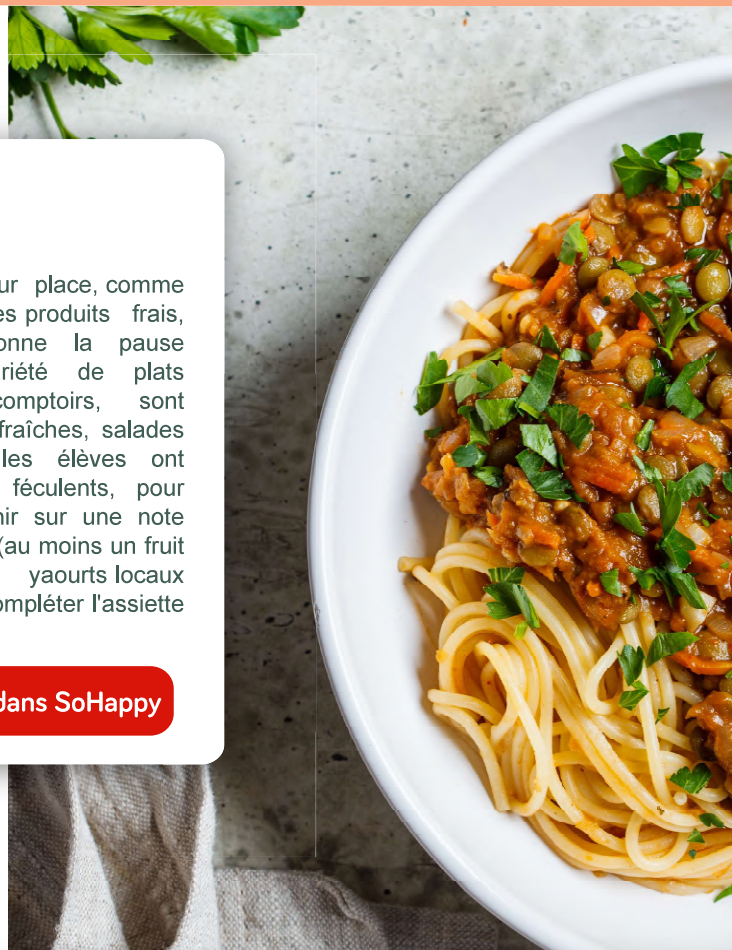
Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2025

De nos chefs, aux assiettes des élèves

Chaque midi, au Groupe Scolaire Demotz, les repas sont cuisinés sur place, comme au restaurant ! Dès l'aube, les équipes s'activent : réception des produits frais, préparation des plats, cuisson des desserts... Quand l'horloge sonne la pause déjeuner, les fourneaux entrent en action pour offrir une variété de plats chauds préparés avec soin le jour - même. Sur les comptoirs, sont présentées des entrées simples et équilibrées, autour de crudités fraîches, salades de saison et recettes maison. Grande nouveauté cette année : les élèves ont désormais la possibilité de se servir eux - mêmes en légumes et féculents, pour adapter les quantités selon leurs envies et leur appétit. Et pour finir sur une note sucrée, les desserts font la part belle aux classiques - fruits, (au moins un fruit bio par semaine et approvisionnement local sur les pommes et les poires), yaourts locaux de la ferme de Jérémie (Marcellaz) et gourmandises variées qui viennent compléter l'assiette de chacun.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



Une offre adaptée à chaque âge

L'organisation des selfs s'adapte aux besoins de chacun : un self classique avec une restauration équilibrée et variée et un " self autrement " qui propose une alternative différente et conviviale aux troisièmes et lycéens. Sans oublier la cafétéria entièrement rénovée, réservée aux lycéens, qui offre une restauration rapide avec sandwiches, paninis, salade et pasta box.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



Les animations de la cantine continuent à la maison !
Connectez-vous avec vos enfants pour accéder à des JEUX et des RECETTES.

DECOUVRIR le site





Ma Cantine à tout bon !

Les actualités de la restauration scolaire - Septembre 2025

Ils se démènent pour les repas de vos enfants

Chaque matin à l'aube, 8 cuisiniers s'animent dès 6h15. Le responsable de site Jean - Gérard coordonne les opérations, tandis que les chefs Xavier, Jocelyne et Stéphanie se répartissent les préparations du jour : plats cuisinés, entrées savoureuses et douceurs sucrées. Autour d'eux, une équipe complète se mobilise pour que tout soit prêt à temps. Mais leur rôle ne s'arrête pas à la confection des repas. Ils sont aussi là pour accompagner, expliquer, rassurer, notamment en répondant aux questions des élèves : « Est-ce que c'est épicé ? », « Ce plat est végétarien ? », « C'est quoi ce fromage un peu fort ? ». Au fil des repas, l'équipe reste attentive : elle observe les assiettes qui reviennent vides ou à peine entamées, les regards curieux ou surpris. Ces retours informels deviennent autant de retours pour ajuster les recettes, faire évoluer les propositions, et offrir chaque jour une expérience à la fois gourmande et accueillante.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



La lutte contre le gaspillage est une priorité

Chaque geste compte, c'est pourquoi dans nos restaurants scolaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire reste une priorité. Grâce à notre outil de suivi Waste Watch, nous mesurons chaque jour les déchets issus de la préparation, des plats non servis et des restes de repas. Ces données nous permettent de mettre en place des actions concrètes et ciblées. Les élèves sont invités à se servir selon leur appétit, un principe qui favorise la responsabilisation et limite les surplus. En parallèle, nous affinons nos prévisions pour cuisiner au plus juste, tout en garantissant des repas équilibrés et savoureux.

Pour en savoir +, rendez-vous dans SoHappy.

ALLER dans SoHappy



SoHappy

Menus, actualités, recettes

RDV dans les stores ou sur www.so-happy.fr

