



Jérôme Texeraud et Sasa Miklejic, nos deux responsables de la Cuisine de production, partagent depuis plusieurs années une valeur commune du bien manger / du manger sain.

Leur objectif : offrir une alimentation toujours plus saine, équilibrée et durable aux enfants accueillis à La Pouponnière et l'Abri.

Après avoir obtenu le Label fourchette verte qui encourage les professionnel·le·s de la restauration collective à prêter une attention particulière à l'origine des aliments, aux saisons, au mode de production, à la fréquence de produits d'origine animale ainsi qu'au gaspillage alimentaire, ils ont souhaité mettre en lumière le travail de qualité réalisé par leur équipe de professionnel·le·s.

Si l'obtention du Label FAIT MAISON ne change a priori rien pour notre Cuisine de production qui travaille déjà en ce sens depuis de nombreuses années, il leur est apparu essentiel aujourd'hui de faire valoir la qualité de leurs engagements, de leur savoir-faire et leur remise en question quotidienne avec un objectif clair : tendre vers le toujours plus équilibré et plus sain.

Le label permet enfin une totale transparence sur la manière dont ont été confectionnés les plats proposés. Dorénavant, les mets ne répondant pas au label FAIT MAISON sont signalés par un astérisque *.

Le but à termes de la Cuisine de production ? Faire disparaître les astérisques des menus de la semaine et ne proposer que du FAIT MAISON.

Vendredi 24
Œufs pochés* Sauce aurore Quinoa Epinards
Poire

Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts, non transformés et traditionnellement utilisés en cuisine. La tâche est donc plus complexe, mais également plus variée et également plus intéressante. Il est nécessaire pour cela de s'entourer de professionnel·le·s certifié·e·s et diplômé·e·s avec l'expérience du métier.

Cuisiner pour vos enfants est un privilège.

Leur proposer des repas sains, variés et savoureux, cuisinés par nos soins, est notre mission, un engagement.

