

Menus Association CARREFOUR

Les menus de la cantine du CIAS de la Rive Droite, conçus par l'équipe de cuisiniers de l'association Carrefour basée à Metz, font l'objet d'une attention minutieuse en matière de santé et d'environnement. Sous la direction du chef de Restauration, Patrick Clerget, en partenariat avec Aurélia Bardot - Diététicienne Nutritionniste, les menus sont élaborés en conformité avec les recommandations du GERMEN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition), avec une attention particulière accordée au plaisir alimentaire.

Les menus sont soigneusement vérifiés pour garantir un apport suffisant en fer, calcium, fruits et légumes crus indispensables pour les vitamines, ainsi qu'en matières grasses de qualité nécessaires à la croissance des enfants, tout en limitant les apports excessifs en matières grasses et en sucres ajoutés.

Depuis 2022 et la mise en place de la loi EGALIM, Carrefour association accorde une attention particulière à la mise en place d'un repas végétarien par semaine, composé régulièrement de féculents et de légumineuses. Conscients que ces menus nécessitent un apprentissage, l'association Carrefour travaille sur les recettes les plus appréciées des enfants.

Carrefour met un accent particulier sur l'amélioration de ses approvisionnements en favorisant les produits locaux :

- Viande charolaise de chez Brier
- Yaourt de la Biquetterie de Bazoncourt
- Les viandes et les volailles fraîches sont toujours Françaises
- Les légumes viennent en particulier des Jardins Vitrés de la Maxe
- Les crudités sont réalisées en partenariat avec AFAEDAM de Varize
- Les produits biologiques sont intégrés à hauteur de 33%.

Les menus respectent également le calendrier de la saisonnalité pour les fruits et légumes, garantissant ainsi un goût optimal et une richesse en vitamines.

L'Association Carrefour s'efforce constamment de garantir des choix alimentaires équilibrés et sains pour le bien-être des enfants.