

# SIRESCO

## Plan du site

Qualité et santé

---

## POUR UNE ASSIETTE DE QUALITÉ

- › DES MENUS ÉQUILIBRÉS
- › DES PRODUITS DE QUALITÉ (BIO, LABELLISÉS...)
- › LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE
- › SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- › UNE CUISINE DE CHEFS FAITE MAISON
- › ÊTRE À L'ÉCOUTE DES CONVIVES

## ACTIONS ÉDUCATIVES ET CULTURELLES

- › APPRENTISSAGE DU GOÛT ET DU VIVRE ENSEMBLE
- › DES ANIMATIONS LUDIQUES POUR LA DÉCOUVERTE ALIMENTAIRE
- › MENUS À THÈME ET ANIMATIONS
- › **RECETTES À RÉALISER EN FAMILLE**
  - DHAL DE LENTILLES CORAIL ET CURRY
  - FAR BRETON
  - GALETTE DES ROIS
  - NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
  - RIZ AU LAIT
  - ROSES DES SABLES

## PRÉVENTION SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

- › REPÈRES NUTRITIONNELS DU PNNS
- › LA COLLATION MATINALE EST-ELLE NÉCESSAIRE ?
- › LE PETIT-DÉJEUNER
- › LE DÉJEUNER ET LE DÎNER
- › LES 8 ENGAGEMENTS DU SIRESCO POUR UN GOÛTER ÉQUILIBRÉ
- › L'ACTIVITÉ PHYSIQUE EST ESSENTIELLE ...
- › LUTTER CONTRE LE SURPOIDS ET L'OBÉSITÉ
- › L'EAU ESSENTIELLE À LA VIE
- › AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR
- › LÉGUMES SECS POUR ÉQUILIBRER L'ALIMENTATION

## CHARTRE QUALITÉ

## EVALUER LA SATISFACTION DES CONVIVES

## ALLERGÈNES