De Bouche à Oreille

Pour des parents qui ont le goût de l'information

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Automne 2021



SCOLAREST MET TOUS SES ŒUFS DANS LE MÊME PANIER : LA QUALITÉ ALIMENTAIRE !

Respecter la planète, promouvoir une alimentation meilleure pour la santé… notre politique d'approvisionnement fait la part belle aux ingrédients responsables bons pour la Nature et pour nos jeunes convives. Nos produits sont sélectionnés pour avoir un faible impact sur l'environnement et nos choix s'orientent, naturellement, vers le bien-être de la Terre et de ses habitants.

Nos OEUFS ne manquent pas d'AIR!

CHEZ SCOLAREST, NOUS SOMMES BROUILLÉS AVEC LES POULES ÉLEVÉES EN BATTERIE !



Afin de leur procurer une vie meilleure, nos équipes ont pris, début octobre, une nouvelle résolution : **cuisiner des œufs pondus en France et issus d'élevage en plein-air**. Ce, dans tous nos restaurants scolaires. Une disposition, sans coquille, respectueuse du bien-être et de la vie des animaux. **Avec plus de 6 millions d'œufs utilisés chaque année**, cet engagement permettra à des milliers de poules de gambader joyeusement dans un environnement plus vert et adapté à leur mode de vie.

Nos BONNES ACTIONS DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Soucieux de faire le bien autour de nous, nous nous engageons, également, à sélectionner des fournisseurs respectueux de l'environnement, qui garantissent une qualité et une sécurité constante des produits. Pour preuve, nous avons initié **des partenariats forts avec des acteurs particulièrement impliqués et investis.**

Afin de défendre une agriculture à vocation santé, Scolarest a institué, en 2015, une collaboration avec Bleu-Blanc-Cœur. Cette association s'attache, depuis 20 ans, à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation et oriente ses engagements autour d'une idée forte : consommer moins de produits animaux, mais de meilleure qualité - avec une densité nutritionnelle optimisée et une empreinte environnementale significativement améliorée.

Dans le but de faire évoluer les modes de production agricole vers des pratiques plus respectueuses des Hommes, de la Terre et des animaux, nous avons signé, en 2017, une convention de partenariat avec La Nouvelle Agriculture®, coopératives de 22 000 agriculteurs respectueux du vivant.

Pour répondre au boum du Bio, nous sommes devenus, en 2019, membre du Conseil d'Administration de la Coopérative Bio d'Île-de-France qui réunit plus de 60 fermes Bio essaimées sur tout le territoire d'Île-de-France.

Pour bien manger, vous l'aurez compris, pas besoin d'aller chercher loin. Nous privilégions, avant tout, les producteurs du coin. Ceux qui chouchoutent la Nature et qui cultivent, comme nous, l'amour des bonnes choses.

AU CŒUR DE L'ACTU

Rien ne se perd avec Too Good To Go

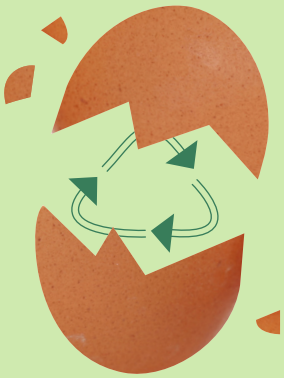


1/3 de la nourriture produite dans le monde est gaspillée. C'est trop, beaucoup trop ! Aussi, pour réduire ce chiffre, nous avons décidé d'agir. Comment ? En nous associant à **Too Good To Go, l'application qui valorise les invendus alimentaires des commerçants et des restaurateurs.** Grâce à la mise en place de groupes de travail collaboratifs, ce partenariat nous a permis de développer avec Too Good To Go un nouveau programme : **MON ÉCOLE ANTI-GASPI**, actuellement en phase pilote dans l'un de nos établissements partenaires. Assorti de nombreuses ressources pédagogiques à destination des écoles primaires – kit enseignant, kit d'animation, affiches pour le restaurant scolaire, jeu de société, vidéos – **ce projet a été initié pour sensibiliser les enfants aux enjeux du gaspillage alimentaire.** Il n'y a pas d'âge pour s'engager ! Ce n'est qu'en rassemblant nos forces et en agissant ensemble que l'on parviendra à générer un changement positif.

De Bouche à Oreille

Astuces ÉCO-CITOYENNES

LES COQUILLES D' OEUFS : ELLES NOUS BLUFFENT!



Pourquoi jeter lorsque l'on peut recycler !
Composées de carbonates de calcium et de minéraux (potassium, magnésium, fer) nos coquilles d'œuf possèdent des propriétés insoupçonnées. **Broyées**, elles sont idéales pour enrichir un compost, repousser naturellement les rampants (limaces, escargots…) de son jardin et protéger les arbres fruitiers de nombreuses maladies. **Réduites en poudre et associées à du vinaigre blanc**, elles permettent de récurer vos poêles, vos casseroles et votre vaisselle tâchée. **Placées, avec une rondelle de citron, dans le tambour de votre machine à laver**, elles préservent la blancheur du linge : paroles de grand-mère !

DES LÉGUMES SUBLIMÉS PAR NOS CHEFS : C'EST TROP TENTANT !



Un soupçon de créativité, une pincée d'originalité, une bonne dose de talent, pour faire goûter les légumes aux enfants, nos Chefs n'hésitent pas à mettre les petits plats dans les grands. Varier les textures, soigner les présentations à travers des recettes originales en phase avec les tendances d'aujourd'hui… donnent l'eau à la bouche. Recettes végétariennes ou encore desserts du potager à base de légumes, même les enfants les plus difficile mangent avec plaisir. **De saison, Bio ou locaux et surtout bien accommodés, nos légumes sont cuisinés pour donner envie et inciter nos jeunes convives à terminer leur assiette.** Une idée gourmande qui éveille aux goûts tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

C'est de SAISON ! MON PANIER D'AUTOMNE

Respecter la saisonnalité c'est important pour notre santé, pour la planète et pour le goût ! Cet automne, faites-le plein de bons fruits et légumes pour attaquer l'hiver en pleine forme.

LÉGUMES

Betterave	Céleri rave	Fenouil
Blette	Choux de Bruxelles	Navet
Brocoli	Chou-fleur	Maïs
Carotte	Courge	Poireau
Céleri branche	Potiron	Salsifis

FRUITS

Châtaigne	Figue	Kaki	Pomme
Coing	Grenade	Poire	Raisin

"De Bouche à Oreille" est éditée par Scolarest - Immeuble Smart'Up - Hall A - 123 Avenue de la République 92320 Châtillon - Conception et réalisation : Homère - www.scolarest.fr

MA RECETTE DE SAISON

Mes œufs cocotte crémeux



Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS :

4 œufs
20 cl de crème fraîche
4 tranches de jambon cru
Ciboulette
Gruyère
Sel, poivre

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 210°C
2. Beurrer 4 petits ramequins
3. Dans chaque ramequin :
   - Verser une cuillère de crème fraîche
   - Casser un œuf entier
   - Assaisonner
   - Saupoudrer de gruyère et de ciboulette
4. Placer les ramequins au bain marie pendant 10 minutes
5. Au moment de servir, disposez 1 tranche de jambon cru

C'EST PRÊT !

Envie de varier les plaisirs ?
L'œuf cocotte se marie avec de nombreux ingrédients. Épinards, fromage de chèvre, saumon, aubergines, tomates séchées, poireaux, asperges, brocolis, champignons… il y en a pour tous les goûts. À vous de choisir !