

# Fini le gaspi !

On peut tous lutter contre le gaspillage !

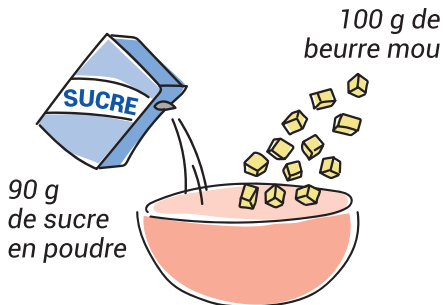
Voici quelques idées pour moins jeter :

- Prends une toute petite ration et goûte. Il faut parfois du temps pour aimer un nouvel aliment et c'est normal.
- Discute des repas avec les animateurs, ils nous feront les retours, les cuisiniers attendent pour mieux connaître tes goûts.
- Les restes peuvent avoir une nouvelle vie. Les légumes, céréales et fruits vont au compost. Mais sais-tu que le pain sec peut faire de délicieux cookies ? On te partage notre recette.

## Les cookies anti-gaspi

POUR 18 COOKIES,  
IL TE FAUT 180 G DE PAIN SEC MIXÉ (QU'ON APPELLE ALORS CHAPELURE).

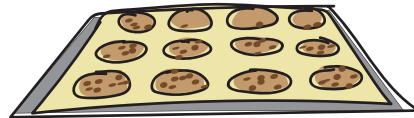
1 Mélange le beurre coupé en morceaux avec le sucre



2 Ajoute les autres ingrédients un à un en mélangeant entre chaque étape



3 Avec les mains, forme des boules que tu aplatisses et pose-les sur la plaque de cuisson recouverte de papier



C'est parti pour 15 min au four à 160 °C

PARENTS

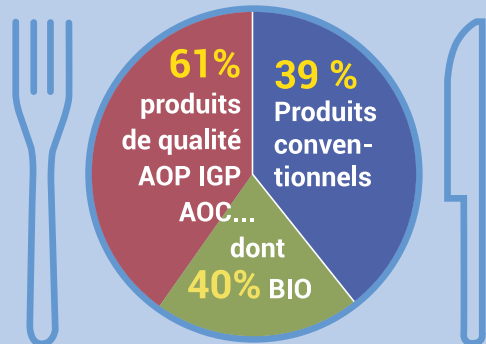
# On vous raconte la cantine

Ça y est, la remise en température dans les barquettes en plastique c'est du passé. Désormais, les cantines scolaires de vos communes sont équipées de plats en inox pour réchauffer les repas. Grâce à ce nouveau dispositif, nous contribuons ensemble à la **réduction des perturbateurs endocriniens** présents dans l'alimentation des enfants.

Aussi, nous œuvrons chaque jour pour améliorer la qualité des repas fournis aux cantines grâce à :

- **Une cuisine sans poudre, sans additif alimentaire à base de produits bruts**
- **61 % de produits sous signe de qualité.** C'est à dire 21% de SiQO (aop, igp, aoc...) et 40% de bio.
- **1/3 de produits locaux**
- **Des menus rédigés par une diététicienne, cuisinés par des professionnels** dans le respect des règles en vigueur (équilibre, variété, hygiène alimentaire...)
- **Des produits de qualité et de saison pour composer les repas**

## RÉPARTITION DE NOS PRODUITS ALIMENTAIRES



*On vous présente les équipes et leur travail. Venez voir !* **sicopal.fr**



*Pour visiter la cuisine, scannez-moi*

Le SICOPAL est certifié ECOCERT en cuisine, label pour la restauration collective durable

