

## Nos Références

**Scolaire :** Faculté des Sciences de Luminy ; Villes d'Agde, Pomerols, Maraussan, Berre, Cavaillon, La Ciotat, Gémenos ; Lycée Sévigné à Marseille, ...

**Entreprise :** Dell SA à Montpellier ; Lyondellbasell ; SMC ; AGF ; Prémalliance, ...

**Santé :** Cliniques de l'Etang de Berre ; Hôpital Ambroise Paré ; Hôpital Paul Desbief ; Clinique Chantecler ; Clinique Saint-Roch, ...

## Nos Coordonnées

### Cuisine Centrale d'Agde Loïc MOSONI, Gérant

91 chemin du Mont Saint Loup - 34300 Agde  
Tel : 04-67-76-96-32 Fax : 04-67-62-94-39

### Sogeres Provence Languedoc Roussillon

467 avenue du Prado - 13008 Marseille  
Tel : 04-91-76-02-03 Fax : 04-91-76-00-42  
e-mail : provence@sogeres.fr  
Site internet : www.sogeres.fr

## Et bientôt les menus en ligne

Retrouvez les menus de vos enfants aux restaurants scolaires  
sur le site web de la ville : [www.ville-poussan.fr](http://www.ville-poussan.fr),  
rubrique restauration scolaire

## Une restauration sur mesure et innovante pour les Poussanais



Sogeres invite les jeunes convives de la Ville de Poussan à partager une restauration ressourcement :

- Une **identité culinaire propre à Sogeres** dont le fondement est « la découverte et l'envie » afin d'inciter les convives à consommer,
- Un **programme d'animations ludiques** pour les enfants autour de nouveaux aliments est déployé avec pour vocation de faire des écoliers de véritables dégustateurs avertis,

Pour que le repas de midi de nos enfants soit un véritable moment de plaisir,  
de qualité et d'éducation au goût retrouvé.  
Le Maire, Jacques ADGE

## Honneur aux produits frais, honneur aux marques

### > Des viandes exclusivement fraîches et une traçabilité totale

- Boeuf : origine **France**
- Veau : origine **CEE**
- Volaille : origine **France**
- Porc : origine **France**
- Sauf Steak haché surgelé de race **Charolaise**

### > Des crudités 100 % fraîches

### > Des produits de marques

Un partenariat avec **Bonduelle** pour les légumes surgelés (hors saison) :

- La saveur des produits
- L'agriculture contrôlée
- Traçabilité - transparence
- Le savoir-faire culinaire et l'innovation



**Danone, Yoplaît, St Mamet...** pour une garantie de qualité à la fois gustative et nutritionnelle.

### > Des produits Bio

Un menu comprenant 5 composantes AB par semaine

## Animations : découverte du goût et de la vitalité



### > 3 personnages accompagnent les enfants tout au long de l'année

**Tokou** : Le couteau, baroudeur qui s'intéresse aux origines historiques et géographiques des produits.

**Gaïa** : La fourchette intellectuelle et coquette donne des informations sur la botanique et les bienfaits des produits.

**Spoonie** : La cuillère, gourmande qui délivre des recettes, trucs et astuces culinaires.

### > Découverte de produits avec "L'Europe des Saveurs"

Dans le restaurant, l'**Europe des Saveurs** affiche **5 produits «mystère»** à découvrir tout au long de l'année.

Tous les 2 mois, un pays d'Europe s'ouvre sur le produit vedette et les enfants peuvent ainsi déguster 4 recettes originales autour de ce produit.



### > 4 Animations Évènementielles

- Février 2010 : La découverte de la Russie
- Mai 2010 : La découverte du Languedoc-Roussillon
- Juin 2010 : La Fraïch'attitude
- Octobre 2010 : La Semaine du Goût

## Fraîcheur et Sécurité

### > Équilibre, vitalité et variété au menu

Une **diététicienne qualifiée** élabore les menus de vos enfants. Une garantie pour leur équilibre et leur vitalité.

### > Des repas élaborés à partir de la cuisine centrale d'Agde

- par une équipe de cuisine soucieuse du bien-être de vos enfants,
- avec une cuisine équipée du matériel nécessaire à une **cuisine traditionnelle**.

### > La liaison froide : cuisine tradition et sécurité

Les **repas** de vos enfants sont cuisinés selon des recettes traditionnelles et immédiatement refroidis. Ils sont **conservés et transportés à une température comprise entre 0 et + 3° C**.

Une méthode éprouvée pour vous **garantir une fraîcheur irréprochable et une sécurité absolue**.

