



Chers parents, chers enfants,

Nous sommes heureux de pouvoir à nouveau vous servir des repas dans votre établissement. Nous espérons que vous et vos proches vous portez bien.

### **Ce que nous avons mis en place par rapport au COVID-19**

Afin de vous permettre de profiter de repas sains, savoureux et équilibrés en toute sécurité, sachez que notre personnel a mis en place toutes les mesures de prévention conformément aux recommandations des autorités compétentes.

En effet, les collaborateurs de Sodexo s'engagent à respecter les 10 règles de base suivantes tout au long de la journée.

1. Si ils sont malades ou présentent des symptômes COVID-19, ils restent à la maison
2. Ils appliquent rigoureusement les mesures d'hygiène et de prévention (notamment le lavage fréquent des mains)
3. Ils maintiennent une distance de minimum 1,5m avec les autres personnes (à leurs postes de travail mais également durant leurs déplacements sur site ou dans les transports)
4. Ils évitent les contacts physiques avec les autres personnes (ex: ils ne saluent pas en donnant une poignée de main ou un bisou)
5. Ils portent un masque dès leur entrée sur le site de production, de livraison ou si la distanciation sociale n'est pas possible
6. Ils respectent les instructions et balisages en place (ex: zone de travail)
7. Ils limitent leurs déplacements dans la cuisine au strict nécessaire
8. Ils ne déposent pas d'objets personnels sur les plans de travail et éliminent immédiatement leurs déchets (ex: mouchoirs usagés)
9. Ils s'informent sur les mesures mises en place par le client et les respectent
10. En cas de question, ils peuvent toujours se référer à leur responsable

### **A l'Atelier qui prépare vos repas, voici quelques uns de nos engagements:**



Promouvoir **la vie** c'est offrir un repas parfaitement équilibré et sécurisé, aider la vie locale en travaillant des produits de nos régions, utiliser des denrées solidaires avec les paysans du sud,...

- Les viandes sont d'origine belge, exceptée la dinde qui provient de France
- Les pommes de terre proviennent de Belgique ou d'un pays limitrophe
- Les bananes en plus d'être issues de l'agriculture responsable proviennent du commerce équitable (fairtrade)
- Nous travaillons ponctuellement avec des producteurs locaux pour la fourniture de desserts lors d'actions spéciales découverte !



Aider **la terre** en utilisant des produits issus d'une agriculture responsable et raisonnées, en respectant les saisons le plus possible, en favorisant des légumes et des féculents différents pour aider à la biodiversité des cultures, en réduisant les déchets et en augmentant leur recyclage, en s'interdisant les poissons menacés, en utilisant des produits d'entretien sans impact négatif,...

- Tous nos potages sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture responsable
- Tous les poissons ont un certificat MSC/ASC et nous excluons les poissons repris sur la liste rouge du WWF
- Les préparations à base d'œufs (omelette) sont élaborées avec des produits issus de l'agriculture responsable
- Les céréales ( blé, semoule de blé, boulghour et pâtes) sont issus de l'agriculture responsable
- Lorsque les pommes de terre sont préparées rissolées, elles sont issues de l'agriculture responsable
- Les légumineuses proposées sont issues de l'agriculture responsable
- Les poireaux, épinards, petits pois, carottes et haricots verts proposés au menu sont toujours issus de l'agriculture responsable
- Nous proposons un repas végétarien chaque jeudi
- Les fruits que nous servons sont BIO (exceptés les raisins frais qui doivent être sans pépin et les fraises qui sont locales en saison)
- Les compotes, raisins secs, yaourts et biscuits que nous servons en dessert sont BIO
- Nous respectons au maximum les saisons pour les fruits et les légumes proposés au menu (calendrier de l'IBGE)



Et tout cela en favorisant **le goût**, les saveurs, le plaisir de la table...

En faisant appel à toutes les compétences de notre Chef et de son équipe de cuisine ainsi que les compétences de notre équipe de diététiciens.

En offrant des plats de tradition mais aussi de culture différente, en faisant la dégustation d'un aliment moins connu,...

Nous vous souhaitons ainsi qu'à vos enfants une délicieuse année scolaire !

L'équipe de l' **ATELIER**  
by sodexo

