



**Nouvelles
recettes**

**RDV le
6 mars**

PRÉSENTATION DU PROJET

Découvrez le nouveau projet Néo Cantine By Proxirest

Un concept innovant et inédit dans la restauration scolaire !

Dans le cadre de sa stratégie d'innovation et d'amélioration continue de ses services, Proxirest s'associe au Chef Myriam Ettahiri pour revisiter entièrement les menus dédiés à la restauration de nos enfants. Les petits plats dans les grands pour la plus grande satisfaction de nos jeunes convives !

Un challenge de taille, comment faire mieux et encore meilleur avec les mêmes contraintes techniques et de moyens actuels ? Comment faire manger des légumes à nos enfants en trouvant cela bon ? Pour faire manger des betteraves, les mettre dans un cake, c'est possible ? C'est toutes ces questions que les équipes et les chefs se sont posés lors des ateliers de réflexion pour sortir enfin ces nouvelles recettes délicieuses et surprenantes.

Des ateliers théoriques et pratiques se sont mis en place, sous la supervision du Chef Myriam Ettahiri et du Docteur en Nutrition Kaoutar Janah pour donner naissance aux nouveaux menus bons et équilibrés que vos enfants auront plaisir à découvrir dès la rentrée des vacances d'hiver !

16 entrées, 16 plats et 16 desserts entièrement repensés par notre groupe de réflexion et de mise en application.

Nous avons eu l'honneur de partager en avant-première ce projet avec des représentants de parents d'élèves et de l'établissement au cours d'une dégustation.

Eux comme nous, avons hâte de faire découvrir cela à nos enfants !

Voici un aperçu du déroulé de ce beau projet en image et en vidéo.

Les équipes Proxirest, pour vous servir !

LES DIFFÉRENTES PHASES DU PROJET

1

RÉUNION DE **CADRAGE**

2

ATELIER **THÉORIQUE**

3

ATELIER **PRATIQUE**

4

CONSTRUCTION DES **MENUS**

5

PARTAGE ET DEGUSTATION
AVEC PARENTS ET
ÉTABLISSEMENTS



DÉCOUVREZ NOS ENTRÉES



- 1 Gaspacho andalou
- 2 Minestrone
- 3 Potage au potiron
- 4 Raita de concombre
- 5 Salade de carottes et maïs
- 6 Salade niçoise
- 7 Bouillon clair won ton
- 8 Étagé de pommes de terre & épinard
- 9 Losange de polenta à la sauce tomate maison
- 10 Les champignons aux herbes à l'effiloché de jambon de poulet.
- 11 Galettes frites de pois chiche.
- 12 Houmous & stick de légumes
- 13 Salade d'orzo au poulet et au pesto
- 14 Tortilla à l'espagnole au four
- 15 Frites de patates douces au four au mix d'épices maison
- 16 Hot pocket aux légumes & au fromage

Le +

Proposition d'une grande variété d'entrées froides et chaudes adaptées pour toutes les saisons

Favoriser l'utilisation des légumes et des légumineuses

Utilisation des modes de cuisson sains

DÉCOUVREZ NOS PLATS



- 1 Polpette (boulettes de viande) à la sauce tomate et wedge de pdt au four
- 2 Brochettes de poulet à la mangue accompagnées de riz basmati
- 3 Lasagne bambini aux légumes et au fromage frais
- 4 Saumon ou poisson blanc au pesto et pomme de terre au four
- 5 Chow Mein au bœuf
- 6 Pâte Carbonara
- 7 Poisson Blanc au four et petits plombs crémeux aux poireaux
- 8 Poulet à la kiev (pané) sans friture et choux braisé au beurre
- 9 Quesadillas de poulet
- 10 Pizza Roll (2 options BBQ chicken & VEG)
- 11 Osso Bucco aux zestes d'agrumes, accompagné de pâtes
- 12 Burger classique et coleslaw maison
- 13 Cheesy Hot Dogs à l'oignon crispy et au chips maison
- 14 Stick de poisson au four (Merlu) et pomme de terre rôti façon pizza
- 15 Gratin de pâte à l'effiloché de bœuf
- 16 Haut de cuisse de poulet mariné à l'Iranienne et riz au safran

Le +

Recettes à base de protéines variées

Adaptation des recettes préférées des enfants (burger, lasagne, poulet pané...)

Favoriser l'utilisation des sauces maison

DÉCOUVREZ NOS DESSERTS



- 1 Biscuit à la cuillère, dip choco et yaourt vanille
- 2 Fromage blanc au miel et à l'avoine
- 3 Riz au lait à la vanille
- 4 Yaourt brassé à la purée de fraise maison
- 5 Lassi à la mangue
- 6 Fruits déguisés
- 7 Carrot Cake
- 8 Bar de céréales au granola
- 9 Muffin au potiron et yaourt
- 10 Cake à l'orange au glaçage à la cream cheese
- 11 Cookies à l'avoine au miel et au chocolat
- 12 Brownies aux zucchini
- 13 Pommes vertes et dip de caramel au beurre salé
- 14 Pudding au chocolat et à l'avocat
- 15 Cake chocolat betterave
- 16 Cornet de fruits (jour de la glace indiv)

Le +

Proposition d'une grande variété de desserts

Minimisation de l'utilisation du sucre

Intégration implicite des légumes dans les recettes

DÉCOUVREZ NOTRE VIDÉO



Cliquez pour accéder à notre vidéo