LA CANTINE DES MARMITES

Une nouvelle idée de la restauration scolaire!

Les Marmites Volantes

Se régaler à la cantine, notre mission quotidienne!

Le saviez-vous?

200 Kg

C'est le poids qu'un vélo cargo peut transporter ! Cela équivaut à plus de 300 repas

Des menus gourmands et équilibrés

Des repas à base de produits frais, bruts, de saison et de qualité !

- Des fruits et légumes bruts, frais et de saison préparés quotidiennement dans notre cuisine
- 75% de produits bio dans les assiettes
- Des plats végétariens faits maison, sans produits ultra-transformés
- La découverte de nouvelles saveurs au travers d'ateliers pédagogiques

NOS 4 ENGAGEMENTS MAJEURS

Etre acteur d'une alimentation saine grâce à des approvisionnements responsables

- Des approvisionnements bruts, locaux, de saison qui favorisent au maximum les circuits courts et l'agriculture biologique
- Une cuisine de marché qui respecte les saisons et favorise une alimentation équilibrée au quotidien avec des options végétariennes quotidiennes

S'engager socialement

- Nous favorisons un recrutement inclusif : embauche en sortie de parcours d'insertion, public ciblé chroniquement éloigné de l'emploi
- Lutte contre la précarité de l'emploi : 90% de nos salariés sont en CDI
- La promotion interne est un pilier fondamental de notre politique de management.

Livrer en vélos cargo

- Nos livraisons sont assurées à vélo cargo à assistance électrique par des livreurs salariés des Marmites Volantes, pour une ville à la mobilité plus douce et moins polluante
- Une politique employeur fortement engagée autour du vélo

Une offre zéro déchet et anti-gaspi

- Nous sommes les pionniers de l'usage de consigne en livraison
- Une démarche d'économie circulaire : les bio déchets de nos cuisines sont collectés et compostés par des associations locales.

UNE RECETTE?

Le Guacamole de brocolis

Le saviez vous ? Un avocat requiert plus de 300 litres d'eau pour pousser. C'est par conséquent un fruit dont il faut limiter la consommation. Le guacamole de brocoli est l'astuce idéale pour se faire plaisir sans culpabiliser.

Ingrédients

300 g de brocolis, 1 oignon rouge, 1/2 gousse d'ail , 1/2 bouquet de coriandre, 1 cc de tabasco, jus d'1/2 citron, 1 cs d'huile d'olive, sel, poivre, 1 tomate (quand c'est la saison).

Préparation

Cuisez les brocolis. Passez les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Mettez les dans un blender avec l'oignon, le tabasco, l'ail et l'huile. Mixez finement. Quand le mélange est bien homogène, salez, poivrez et ajoutez la coriandre. Coupez la tomate, retirez la pulpe, coupez la en petits morceaux et ajoutez la au mélange de brocolis.