Collège Beaubois

SERVICES ALIMENTAIRES DU COLLÈGE BEAUBOIS

Guillaume Daguene
Directeur général des services alimentaires

Pieretta Zaccardo
Cheffe cuisinière

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau directeur, M. Guillaume Daguene, qui prend les rênes de la cafétéria. Avec cinq années d'expérience chez Sodexo, il a dirigé avec succès des cafétérias pour des hôpitaux et différentes entreprises à Montréal, apportant son expertise pour mener notre cafétéria vers l'excellence.

M. Daguene est accompagné par notre nouvelle cheffe, Mme. Pieretta Zaccardo, qui possède une vaste expérience en restauration traditionnelle et institutionnelle. Ensemble, ils propulseront la performance de notre équipe culinaire pour offrir des repas de qualité à vos enfants.
Notre objectif est de fournir des repas sains, équilibrés et délicieux, tout en stimulant leur énergie et leur concentration.
Nous souhaitons faire de cette année scolaire une expérience culinaire mémorable pour tous.

Un ajustement des plans

Nos plans repas incluent désormais la soupe ET la salade en plus du dessert pour offrir plus de choix à vos enfants.

De plus, une deuxième portion est permise aux élèves qui n'auraient pas été rassasiés par leur premier service.

Un menu retravaillé

Notre menu a été revu afin de rehausser la qualité de nos services. Celui-ci sera stable jusqu'en janvier, excepté lors des journées à thématiques spéciales, par exemple l'Halloween ou le temps des fêtes. Nous vous tiendrons informés à l'avance de ces occasions particulières.

Un groupe focus, composé d'élèves usagers, sera rencontré prochainement afin de leur permettre de s'exprimer sur l'offre à la cafétéria.

Nous apprécions votre compréhension et votre patience durant cette période de transition. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question ou préoccupation.

Une nouvelle offre

Nous sommes heureux de vous annoncer de nouvelles offres passionnantes pour le déjeuner de vos enfants à l'école !

Désormais, nos sandwichs sont servis avec une salade composée, et vous pouvez les combiner avec une soupe et un dessert à un prix abordable. Notre bar à salade bénéficie également de cette offre, avec une plus grande variété de choix, tant en quantité qu'en qualité.

Durant le diner, les élèves du 3e cycle du primaire (5e et 6e année) peuvent se rendre du côté du secondaire, dans la section prêt-à-manger, pour se procurer des collations avec leurs diner dollars.

Micromarché

de 15 h 30 à 19 h 00

Dès le 10 octobre, la cafétéria étendra ses heures d'ouverture après les heures de cours. En mode cantine libre-service, les élèves pourront se procurer des collations payables en diner dollars.

sodexo CAMPUS

Pour recharger la carte de votre enfant, rendez-vous sur le site web du Collège dans la section Cafétéria ou cliquez ici

Fini les tracas, dites bonjour au plan repas !

Plus besoin de vous soucier de ce que les élèves vont Manger aujourd'hui !

Grâce à nos plans repas, vous pouvez profiter de nosmenus rotatifs aux cinq semaines qui varient aux saisons et qui respectent le Guide alimentaire canadien.

POURQUOI PRENDRE UN PLAN REPAS ?

Plat du jour (assiette seule)	Repas complet (sans plan repas)
8.00	9.25

Bloc 30 repas	Bloc 60 repas	Bloc 90 repas
7.75	7.45	7.35

Le menu du jour comprend :

1 Salade & 1 Soupe
1 Plat principal (option végétarienne disponible)
1 Dessert
Eau aromatisée en illimité

Visitez **shop-cbb.sodexomyway.com** dès aujourd'hui !

Veuillez noter que les plans repas sont valides uniquement pour la période de l'année scolaire 2023-2024, Ils ne peuvent pas être remboursés ou reportés à l'année suivante, contrairement aux diners dollars.

Collège Beaubois

sodexo CAMPUS