

Le PNDA mijote une délicieuse nouveauté pour la rentrée 2018-2019

Projet important de modernisation de la cafétéria du Pensionnat Notre-Dame-des-Anges

Le 31 mai 2018 — Monsieur Dominic Blanchette, directeur général du Pensionnat Notre-Dame-des-Anges (PNDA) est fier d'annoncer le début du projet de modernisation de la cafétéria et du renouvellement de l'offre alimentaire.



La modernité au menu pour des élèves branchés et en santé

Qu'est-ce qui mijote au PNDA ?

« Tout a été concocté avec le plus grand soin pour susciter, tant chez le personnel que chez les élèves, le goût de bien se nourrir. Nous nous sommes tournés Chartwells Restauration Jeunesse, une division du Groupe Compass Québec. Cette entreprise canadienne, basée à Montréal sera responsable des opérations de notre nouvelle aire de restauration. Cela représente un important investissement pour notre communauté éducative, a expliqué Monsieur Blanchette. Nous avons évalué différentes options et l'offre de Chartwells était celle qui rejoignait les standards élevés dont nous faisons quotidiennement la promotion. »

Les nouveaux menus seront créés par un chef dont l'expertise est dédiée au secteur scolaire, et ce, en fonction des préférences des jeunes élèves de 4 à 12 ans. La variété sera au rendez-vous, deux plats différents seront présentés quotidiennement et des options seront offertes pour les élèves qui ont des goûts divergents. Tous les menus et recettes seront revus par une nutritionniste certifiée qui verra à ce qu'ils soient conformes aux lignes directrices de la politique alimentaire du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur. « Il nous tient à cœur que les menus contribuent au plaisir et à la bonne santé. Nous nous sommes donc attardés à rallier le goût, la provenance et la saisonnalité des produits ainsi que le prix afin que le bonheur soit dans l'assiette. », d'ajouter M. Blanchette.

De plus, les parents pourront faire l'achat de cartes prépayées et choisir les menus en ligne. Les plats seront préparés sur place à partir d'ingrédients de qualité. Fruits et légumes frais seront intégrés au menu en tout temps, en privilégiant les aliments de saison alors qu'ils regorgent de saveur et de valeur nutritive. Chaque repas inclura une soupe, une salade, le plat principal, un dessert et une boisson (lait ou jus). Les plats permettront aux enfants de découvrir plusieurs facettes de l'univers culinaire par la présentation de divers mets culturels.

Une cafétéria du 21^e siècle !

Et dans la rare éventualité où le menu ne conviendrait pas à un jeune, une option santé lui sera présentée : soit un plat de pâtes ou un sandwich ainsi que les accompagnements. « Nous souhaitons offrir une expérience éducative unique à chacun de nos élèves et l'offre alimentaire en est une partie importante. Nous avons par ailleurs amorcé un virage technologique plus tôt cette année et avons souhaité que les modalités de fonctionnement de la cafétéria puissent s'en inspirer. L'école est en quelque sorte un prolongement de la maison... Dans l'imaginaire, y a-t-il plus réconfortant qu'un parfum qui se dégage de nos plats préférés ? C'est cette expérience que nous souhaitons offrir à nos élèves. », de conclure Monsieur Blanchette.

À propos du Pensionnat Notre-Dame-des-Anges

Le Pensionnat Notre-Dame-des-Anges (PNDA) est un établissement d'enseignement privé subventionné par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur. Fondée en 1940 par les sœurs franciscaines de l'Immaculée-Conception, cette institution n'accueille plus aucun pensionnaire. Bien qu'administré par un conseil d'administration laïque, le PNDA s'inspire des valeurs chrétiennes. Il dispense l'éducation préscolaire et l'enseignement primaire à plus de 600 filles et garçons provenant de la grande région de Montréal. Le PNDA contribue à faire de chaque enfant, un être complet, qui comme la flamme de son emblème, rayonnera dans la société de demain. Pour plus d'information, visitez le www.pnda.qc.ca.

À propos de Chartwells Restauration Jeunesse

manger. apprendre. vivre

Chef de file en restauration jeunesse au Québec et au Canada, l'équipe experte de Chartwells est regroupée à Montréal et contribue à nourrir les jeunes de plus de 135 établissements d'enseignement au Québec. Le succès du Groupe Compass est lié à une recette simple : ***équipe remarquable, service remarquable et résultats remarquables.***

Avec son équipe exclusivement dédiée au secteur scolaire, les spécialistes de Chartwells Restauration Jeunesse connaissent les jeunes, leurs goûts et leurs champs d'intérêt et, grâce à leur parfaite compréhension de la politique alimentaire ministérielle, ils savent concevoir des menus sains, savoureux et attirants. Toujours à l'affût des nouvelles tendances culinaires, notre équipe déniche les plats populaires auprès des jeunes et les adapte pour tenir compte des besoins nutritifs des enfants actifs afin de leur permettre de s'épanouir pleinement.

Chartwells Restauration Jeunesse se donne aussi comme mission d'apporter l'éducation jusque dans l'assiette ! En fournissant des aliments saisonniers et locaux, nous enseignons à nos élèves l'impact de la nourriture sur leur corps et la planète et en mettant l'accent sur le bien-être à vie. Chartwells est fière d'offrir une gamme de produits en constante évolution qui offre toujours le bon choix.

Pour de plus amples renseignements, visitez le <http://www-fr.compass-canada.com/our-companies/chartwells-k12>.

Pensionnat Notre-Dame-des-Anges

Renseignements et demande d'entrevue :

Madame Paule Genest, ARP

PGPR Relations publiques

Cell. : 514 703-4317

paule@pgpr.ca

@ypgpr