

Nutrition Services Newsletter

MESSAGE FROM THE GM, Amy Honts



Hello 2026 — big things are cooking!

We're charging into the new year with **energy, creativity, and a renewed commitment** to our students and community. The **Future Chef Competition** returns on **March 19th**, and our young chefs are already cooking up ideas!

Chef Ryan keeps leveling up our menus with local ingredients and fun food-day celebrations. And presenting our progress at the **Oregon Farm to School Conference** on January 30th left me more inspired than ever.

2026 is off to a delicious start!



HIGHLIGHTS FROM January & February

Some Special Menu Days!

Jan 21: National Granola Bar Day

Jan 22: Farm Fresh Menu Day with **Local Shrimp Alfredo** & **Local Shrimp Ceviche**

Jan 30: Tasting Table Follow up with Local Carrot Cake Muffin Tops

Feb 2: National Tater Tot Day

Feb 9: National Pizza Day featuring **Local sausage** pizza

Feb 13: Farm Fresh Menu Day with **Local** Lemon Pepper Cajun **Steelhead** over Rice Pilaf

Feb 20: National Muffin Day



A few of the new menu items featured so far!

- Thai Chicken & Pineapple Fried Rice
- Arroz Con Pollo
- Beef Tacos & Nacho's
- Italian Sausage Pizza
- Shrimp Alfredo
- Shrimp Ceviche
- Sausage, Broccoli & Cheese Egg Bites
- Ham & Cheese Egg Bites
- Pizza Bianca
- Chicken Katsu Sandwich
- Southern Crispy Cobb Salad
- Pizza Piccante
- Oklahoma Onion Burger
- Scrambled Eggs & Toast
- Hardboiled Egg Breakfast Box
- Egg & Cheese Omelet
- Green Bean Salad
- Beet & Apple Salad
- Carrot Cake Muffin Tops



2025 Fall Survey Results & Action Plans

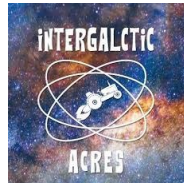


- 😊 Overall Satisfaction (3.6)
- 😊 **Staff & Service**
- 😊 **Cleanliness**
- 😊 **Dining Environment**
- 😊 **Food Experience**

"District action plans focus on enhancing food variety and fullness, boosting décor and dining atmosphere, expanding local and scratch-cooked options, adding beverage and staff-meal upgrades, and strengthening marketing efforts."

We're proud to source fresh, local ingredients from trusted farms in our community:

- Marvin's Garden and Cattle Co. Ground Beef & Sausage
- Tre-Fin Albacore Tuna
- Miffy's Muffin Mix
- Tillamook Cheese
- Naumes Pears
- JL Orchards Apples
- Barking Moon Farms Carrots
- Intergalactic Acres Beets
- Pacific Seafood Shrimp & Steelhead



Calling all "FUTURE CHEFS" for our CULINARY COMPETITION

Future Chefs National Challenge
by sodexo

Passport to Flavor: Take Your Taste Buds on a Global Adventure!

We're inviting all Future Chefs to create a recipe inspired by a country or culture from anywhere in the world - from spicy tacos to tasty noodles or sweet treats - the possibilities are endless!

Three lucky winners from each school will be chosen as finalists to compete in our contest at Phoenix High School on Thursday March 19th, 2026. As a bonus, the winner of this event will be entered in a Future Chefs National Challenge for some great prizes!

Student Recipe Submission Portal will Open on November 10, 2025

Need a paper recipe form? Just ask Nutrition Services or the school front office!

Convocatoria a todos los "FUTUROS CHEFS" para nuestro CONCURSO CULINARIO

Future Chefs National Challenge
by sodexo

¡Comparte tu receta favorita de un país o cultura de cualquier parte del mundo con nosotros!

Tres afortunados ganadores de cada escuela serán elegidos como finalistas para competir en nuestro concurso en Phoenix High School el 19 de marzo de 2026. Como bono adicional, el ganador de este evento participará en un Desafío Nacional de Futuros Chefs para ganar fantásticos premios.

El portal de presentación de recetas para estudiantes se abrirá el 6 de noviembre de 2025

¿Necesita un formulario de receta en papel? Solo debe preguntar a Servicios de nutrición o la oficina principal de la escuela!

Recipe Collection Ends February 27th, 2026

This Institution is an equal opportunity provider.

Distrito Escolar Phoenix Talent
Boletín de Servicios de Nutrición



MESSAGE FROM THE GM, Amy Honts

¡Hola 2026 — grandes cosas se están cocinando!

Entramos al nuevo año con **energía, creatividad y un renovado compromiso** con nuestros estudiantes y la comunidad. La **Competencia de Jóvenes Chefs** regresa el **19 de marzo** y nuestros jóvenes cocineros ya están creando ideas. El Chef Ryan continúa mejorando nuestros menús con ingredientes locales y celebraciones especiales. Y presentar nuestros avances en la Conferencia **Oregon Farm to School** el 30 de enero me dejó más inspirada que nunca.

¡El 2026 ha comenzado de manera deliciosa!



DESTACADOS de Enero y Febrero

Días especiales del menú:

21 de enero: Día Nacional de la Barra de Granola

22 de enero: Día del Menú Fresco con Alfredo de Camarón Local y Ceviche de Camarón Local

30 de enero: Seguimiento de la Mesa de Degustación con Muffin Tops de Pastel de Zanahoria Local

2 de febrero: Día Nacional del Tater Tot

9 de febrero: Día Nacional de la Pizza con Pizza de Salchicha Local

13 de febrero: Día del Menú Fresco con Trucha Arcoíris Local al Limón y Pimienta Cajún sobre Arroz Pilaf

20 de febrero: Día Nacional del Muffin



Algunos de los nuevos elementos del menú:

- Arroz frito con pollo Thai y piña
- Arroz con pollo
- Tacos de res y nachos
- Pizza de salchicha italiana
- Alfredo de camarón
- Ceviche de camarón
- Bocados de huevo con salchicha, brócoli y queso
- Bocados de huevo con jamón y queso

- Pizza bianca
- Sándwich de pollo katsu
- Ensalada Cobb sureña crujiente
- Pizza picante
- Hamburguesa Oklahoma con cebolla
- Huevos revueltos con tostada
- Caja de desayuno con huevo duro
- Omelet de huevo y queso
- Ensalada de ejotes
- Ensalada de betabel y manzana
- Muffin tops de pastel de zanahoria



- Resultados y Planes de Acción de Otoño 2025

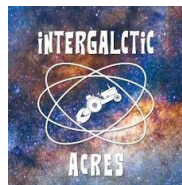


- 😊 **Satisfacción General (3.6)**
- 😊 **Personal y Servicio**
- 😊 **Limpieza**
- 😊 **Ambiente del Comedor**
- 😊 **Experiencia de la Comida**

Los planes del distrito se enfocan en mejorar la variedad de alimentos, el ambiente del comedor, aumentar opciones locales y hechas desde cero, y fortalecer esfuerzos de comunicación.

Estamos orgullosos de abastecernos con ingredientes frescos y locales de granjas confiables en nuestra comunidad:

- Marvin's Garden and Cattle Co. Ground Beef & Sausage
- Tre-Fin Albacore Tuna
- Miffy's Muffin Mix
- Tillamook Cheese
- Naumes Pears
- JL Orchards Apples
- Barking Moon Farms Carrots
- Intergalactic Acres Beets
- Pacific Seafood Shrimp & Steelhead



Calling all "FUTURE CHEFS" for our CULINARY COMPETITION

Future Chefs National Challenge
by sodexo

Passport to Flavor: Take Your Taste Buds on a Global Adventure!

We're inviting all Future Chefs to create a recipe inspired by a country or culture from anywhere in the world - from spicy tacos to tasty noodles or sweet treats - the possibilities are endless!

Three lucky winners from each school will be chosen as finalists to compete in our contest at Phoenix High School on Thursday March 19th, 2026. As a bonus, the winner of this event will be entered in a Future Chefs National Challenge for some great prizes!

Student Recipe Submission Portal will Open on November 10, 2025

Need a paper recipe form? Just ask Nutrition Services or the school front office!

Convocatoria a todos los "FUTUROS CHEFS" para nuestro CONCURSO CULINARIO

Future Chefs National Challenge
by sodexo

¡Comparte tu receta favorita de un país o cultura de cualquier parte del mundo con nosotros!

Tres afortunados ganadores de cada escuela serán elegidos como finalistas para competir en nuestro concurso en Phoenix High School el 19 de marzo de 2026. Como bono adicional, el ganador de este evento participará en un Desafío Nacional de Futuros Chefs para ganar fantásticos premios.

El portal de presentación de recetas para estudiantes se abrirá el 6 de noviembre de 2025

¿Necesita un formulario de receta en papel? Solo debe preguntar a Servicios de nutrición o la oficina principal de la escuela!

La recolección de recetas finaliza el 27 de febrero de 2026

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.