



# Comment fonctionne la cantine au collège ?

## L'ELABORATION DES MENUS

### CONTRAINTE N° 1

Nous devons suivre les recommandations du texte officiel : le **GEMRCN** (Groupement des marchés en Restauration Collective et Nutrition) qui recommande de **respecter les fréquences d'aliments sur 20 repas consécutifs**

L'objectif étant de proposer des **repas variés et équilibrés**

Pour cela, un **plan alimentaire** a été construit avec l'aide d'une diététicienne.

Les menus sont élaborés sur 5 semaines et validés par une diététicienne de la Mission Nutrition et alimentation en Poitou-Charentes.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1	féculeux	crudités	entrée pâtissière	crudités
	charcuterie	bœuf	poisson	volaille
	légumes	féculeux	légumes	légumes secs
	laitage	fromage > 150 mg	laitage	fromage 100-150 mg
	fruit cru	fruit cuit	fruit cru	dessert sucré

Semaine 2	charcuterie	crudités	crudités	crudités
	poisson	volaille	bœuf	porc
	féculeux	légumes	légumes	féculeux
	laitage	fromage > 150 mg	fromage < 100 mg	fromage 100-150 mg
	fruit cru	pâtisserie	laitage + féculent	fruit cru

Semaine 3	féculeux	crudités	crudités	entrée protéidique
	volaille	poisson	charcuterie	abats
	légumes	légumes	légumes secs	féculeux
	fromage > 150 mg	fromage > 150 mg	laitage	laitage
	fruit cru	laitage + féculent	fruit cuit	fruit cru

Semaine 4	entrée pâtissière	crudités ou féculeux	crudités ou féculeux	crudités
	porc	œuf/volaille	veau/agneau	poisson
	légumes	légumes ou féculeux	légumes ou féculeux	féculeux
	laitage	fromage 100-150 mg	fromage > 150 mg	fromage > 150 mg
	fruit cru	fruit cru	dessert sucré	fruit cuit

Semaine 5	féculeux	crudités	crudités	crudités
	produits reconstitués	porc	volaille	bœuf
	légumes	féculeux	féculeux	légumes
	fromage > 150 mg	fromage 100-150 mg	fromage > 150 mg	laitage
	fruit cru	fruit cuit	fruit cru	pâtisserie

## **CONTRAİNTE N° 2 : COUT DU REPAS**

- le forfait annuel 2013 (jusqu'au 31/12/13) pour un élève DP (pour 4 repas / semaine) : **404,84 €** (prix du **forfait fixé par le Conseil Général**)

- nombre de jours de fonctionnement : 142 jours

**le coût du repas pour la famille est de** :  $404,84 \text{ €} / 142 = \underline{\underline{2,85 \text{ €}}}$   
(coût réel pour le CG79 : 7€)

Il ne faut pas oublier que **cette somme couvre** :

- l'achat des **denrées alimentaires** qui servent à la préparation du repas
- le règlement du **gaz**, de l'**électricité**, de l'**eau**, nécessaires à la **préparation des repas** au chauffage et à l'éclairage de la salle.
- L'achat et l'entretien des matériels (congélateurs, chambre froide, fours, lave-vaisselle, vaisselle, ustensiles, etc..)
- Le salaire des agents du conseil général qui préparent et servent les repas, font la vaisselle et le ménage de la salle

**-déduction fait de toutes ces charges.** (Reversement collectivité territoriale (22,5%) pour la rémunération des agents techniques territoriaux, (Fond Commun Service Hébergement pour le matériel (1,50 %) (Charges communes : eau, gaz, électricité ... ( 17 % )

<b>la somme disponible pour l'achat des denrées dans l'assiette est de : 1,682 €</b>
--

Les menus, ainsi que le plan alimentaire, sont disponibles sur le site du collège, à l'adresse suivante :

<http://etab.ac-poitiers.fr/coll-cerizay/>

Rubrique : 3- Service de restauration

La Gestionnaire  
BOISSINOT M.