



Bulletin d'informations Spécial Restauration 2022

1- Qualité des repas

L'équipe de la restauration scolaire est engagée dans une démarche qualité et a le souci de servir aux élèves des plats préparés avec soin. Depuis le début de l'année, plusieurs buffets ont été proposés : crudités, pâtisseries. Le repas de Noël, jeudi 15/12, est attendu avec impatience.

Dans la grande majorité des repas, les cuisiniers utilisent des produits frais. Des producteurs locaux sont privilégiés autant que possible dans le respect des marchés publics. Le poisson par exemple est frais.

Les repas sont visés par la diététicienne du Conseil Départemental de la Charente qui veille au respect du plan alimentaire obligatoire et à l'équilibre nutritionnel. Par exemple, les frites ne peuvent être servies que toutes les 4 semaines.

Pour constater par vous-même la qualité des repas, vous avez la possibilité à titre exceptionnel de venir manger au collège (prix extérieur 4.55 euros à partir du 01/01/2023), en prévenant 48h à l'avance (sauf repas de Noël). Les menus sont disponibles sur Pronote.

2- Lutte contre le gaspillage

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous procédons à un tri sélectif. Les restes sont compostés. Nous rappelons aux élèves qu'il est interdit de sortir de la nourriture du self pour éviter de le retrouver par terre ou dans les toilettes.

Il arrive, certains jours, que le menu ne soit pas respecté du début à la fin du service. Les livraisons peuvent parfois ne pas être assurées. De même, certains plats non consommés, non présentés au service, peuvent être proposés le lendemain dans le respect des consignes d'hygiène alimentaire strictes. Nous vous remercions de nous aider à lutter contre le gaspillage par votre compréhension, d'autant que les économies réalisées sont utilisées pour d'autres occasions (repas de Noël, buffets...)

3- Passage restauration

430 élèves du collège mangent à la restauration. Nous avons donc établi un ordre de priorité hebdomadaire en fonction des niveaux de classes avec un roulement sur 4 jours. Cependant, les élèves ayant des activités dans des clubs, à l'UNSS, la Chorale ou ayant des réunions... passent avant les niveaux de classes. Il arrive parfois qu'il y ait plus de prioritaires que de non prioritaires !

Les surveillants font remarquer que si les élèves respectaient le rangement, le passage pourrait être alors plus fluide. De plus, les élèves non prioritaires n'ont pas à se précipiter dans la file d'attente mais doivent attendre que le passage se libère. En règle générale, le passage se termine avant 13h.

Nous rappelons à certains élèves que les personnels de restauration (comme les autres d'ailleurs) méritent le respect et qu'un bonjour au passage est toujours apprécié.

BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

Au moindre souci, vous pouvez nous contacter par téléphone (05 45 68 59 66) ou venir au collège pour nous rencontrer. L'équipe de direction, le Principal, M. Missou (<http://etab.ac-poitiers.fr/coll-gond-pontouvre>)