

# Bulletin d'informations Spécial Restauration 2018

## 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 : fruits de mer, potages, crudités, salades à composer, fraises, melons/pastèques, pâtisseries, fromages.... Des repas spéciaux ont été préparés : repas Chinois...hamburger maison, pizza maison... Le repas de Noël, mardi 18/12, est attendu avec impatience avec notamment la dégustation du foie gras « maison ».

Dans la grande majorité des repas, les cuisiniers utilisent des produits frais. Des producteurs locaux sont privilégiés autant que possible.

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. La mise aux menus d'abats est par exemple obligatoire toutes les 6 semaines. Les frites ne peuvent être servies que toutes les 7 semaines...

Pour constater par vous-même de la qualité des repas, vous avez la possibilité à titre exceptionnel de venir manger au collège (prix extérieur 5 euros), en prévenant 48h à l'avance. Les menus sont disponibles sur le site Internet du collège et sur Pronote.

## 2- Lutte contre le gaspillage

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous procédons à un tri sélectif. Le pain est récupéré à la desserte des plateaux, les restes comestibles sont récupérés avant la plonge et donnés à un éleveur de chiens dans le respect d'un protocole sanitaire. Nous rappelons aux élèves qu'il est interdit de sortir du pain du self pour éviter de le retrouver par terre ou dans les toilettes.

De même, l'utilisation de la plancha permet une cuisson au dernier moment donc moins de gaspillage. Cette pratique permet de s'adapter aux variations des effectifs ce qui explique que nous proposons le lendemain la partie des denrées non utilisées la veille, dans le respect du protocole sanitaire. Il arrive donc, certains jours, que le menu ne soit pas respecté du début à la fin du service. 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, buffet de fruits de mer...)

## 3- Passage restauration

550 élèves du collège (et 300 du lycée) mangent à la restauration. Nous avons donc établi un ordre de priorité hebdomadaire en fonction des niveaux de classes. 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 12h45. Un groupe de travail du Conseil de la Vie Collégienne s'est réuni l'année dernière pour réfléchir à des améliorations.

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 65 62 89) ou venir au collège pour nous rencontrer.

Le Principal, M. Missou