



## Le service de restauration du collège

publié le 07/11/2022

Au collège, ce ne sont pas moins de 2600 m2 à nettoyer tous les matins, et à peu près 380 repas à préparer ! Alors pour tout cela, il y a une équipe qui œuvre tous les jours.

Dans cette nouvelle rubrique restauration, vous y trouverez des recettes, les menus, des articles et photos de préparations ou produits....

Dans un premier temps, avant d'aller plus loin il me semble logique de vous présenter cette équipe et de vous expliquer un peu comment tout cela s'organise...

Le matin, avant 8h30, il faut que tout le collège soit nettoyé et désinfecté afin de commencer une nouvelle journée dans de bonnes conditions. Pour cela il y a 4 personnes qui s'en occupent : Sabrina, Catherine, Sébastien et Karine et deux remplaçantes qui sont actuellement au sein de l'équipe, Arielle et Pamela.

Nous avons aussi deux personnes, Ludovic et Cédric qui sont là pour l'entretien extérieur et la maintenance des locaux.



Pendant ce temps, 3 autres sont à la préparation du repas Séverine, Rémi (second cuisine) et moi-même, Corentin (chef de cuisine). Nos menus sont établis au sein du collège par « l'équipe cuisine » en fonction d'un plan alimentaire et des saisons, en lien avec la diététicienne du département. Ce qui explique pourquoi nous ne pouvons pas vous servir des pâtes et des frites tous les jours !

CHARENTE Collège E. Delacroix - Saint Amant de Boixe

### Plan alimentaire

Cette grille est propre au fonctionnement de l'établissement, elle tient compte des contraintes de livraisons et de son organisation de travail

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1	Crudités	Crudités	Féculents	Crudités	Crudités
	Steak	Porc ou veau	Viande	Boeuf	Poisson
	Féculents	Féculents	Légumes	Féculents	Légumes
	Laitage	Fromage 100-150	Fromage 150	Laitage	Fromage 150
	Fruit cru	Dessert sucré	Fruit cru	Fruit cru	Féculents
Semaine 2	Crudités	Crudités	* Protéines végétales	Crudités	Féculents
	Viande	Boeuf		Poisson	Veau ou agneau
	Féculents	Légumes		Féculents	Légumes
	Laitage	Fromage 100-150		Fromage 150	Fromage 150
	Fruit cru	Poisson		Fruit cru	Fruit cru
Semaine 3	Féculents	Crudités	Crudités	Crudités	Crudités
	Steak	Boeuf ou agneau	Poisson	Poisson	Viande
	Légumes	Féculents	Légumes	Légumes	Féculents
	Laitage	Fromage 150	Fromage 100-150	Laitage	Fromage 150
	Fruit cru	Féculents	Féculents	Dessert sucré	Dessert sucré
Semaine 4	Crudités	Crudités	Féculents	* Protéines végétales	Crudités
	Pain	Poisson	Crudités		Steak
	Légumes	Féculents	Légumes		Légumes
	Fromage 100-150	Laitage	Fromage 150		Fromage 150
	Féculents	Fruit cru	Fruit cru		Poisson

\* Ce repas doit être composé de céréales, légumineuses, oléagineux, fruits et légumes crus et/ou cuits, et de produits laitiers  
Les recettes élaborées peuvent contenir des œufs

Pôle Éducation Culture et Sport  
Direction éducation jeunesse et enseignement supérieur - Service administration des collèges

Loïc HOUILLER - Diététicienne  
Mise à jour novembre 2019

Mon équipe et moi-même tenons à vous informer que tous les plats servis au collège tout au long de l'année sont **préparés sur place** et en aucun cas par une entreprise ou cantine extérieure. Nous reviendrons dans de prochains articles sur l'élaboration de menus, pour vous présenter quelques-uns de **nos fournisseurs locaux bio** ou vous partager des journées à thème, comme [celle d'Halloween](#).

A bientôt !