

Informations Restauration scolaire

Plateforme Agrilocal et préconisations Bisphénol

Descriptif :

Manger sain et local

Chers parents d'élèves et personnels commensaux de l'établissement

Chers élèves

Suite aux travaux des différentes commissions menus et en prolongement d'une réflexion engagée depuis l'année dernière, l'équipe de restauration a souhaité développer une cuisine centrée autour des productions locales et le plus souvent possible issues de l'agriculture biologique, de la confection de plats maison à partir des produits alimentaires labellisés. Cette démarche et cet engagement sont bien évidemment soutenus par l'équipe de direction du collège, les élèves et les parents membres du Conseil de vie collégienne et le Conseil départemental.

Afin que cette démarche qualitative puisse être valorisée et explicitée aux élèves, des logos seront désormais visibles sur les menus. Nous avons donc joint à ce message la légende vous présentant les différents logos et symboles (fait maison, label pêche durable etc...).

Le vendredi 24 mai, vos enfants participeront au premier repas Agrilocal organisé au collège sur l'initiative du Conseil départemental et de la Cheffe de cuisine. Les élèves participeront à un quizz et pourront gagner des lots. Chaque enfant se verra offrir un gobelet en plastique (sans bisphénol) réutilisable. Le repas sera intégralement confectionné avec des produits issus de filières courtes et locales.

Dernière information, suite à la décision du Ministère de la Santé d'interdire l'utilisation des Bisphénols A et S dans les établissements scolaires, nous vous adressons également en pièce jointe un courrier à ce sujet rédigé par l'infirmière scolaire du collège.

Bien cordialement

V Masina

Principale adjointe

Documents joints

 [plats_et_contenants_sans_bpa](#) (PDF de 239.6 ko)

 [logos_et_labels_menus_college](#) (PDF de 383.3 ko)

 [plaquette_agrilocal](#) (PDF de 251.2 ko)