



Une commission menu au collège

publié le 24/11/2023

Depuis la rentrée scolaire, une commission menu œuvre au sein du collège dans l'objectif de faire connaître les principes qui régissent la restauration scolaire (notamment dans la composition des menus), d'en améliorer le fonctionnement, de renforcer la communication entre usagers et personnels et enfin d'agir contre le gaspillage alimentaire.

Trois réunions ont déjà eu lieu réunissant Madame la principale, Monsieur le gestionnaire, Monsieur le chef cuisinier, Madame Raymond diététicienne du Conseil Général, des élèves, Mme Gentet professeure de SVT, Mme Boulanger professeure documentaliste, Mme Loosen assistante d'éducation ainsi que des parents élus au Conseil d'Administration. Ces temps d'échanges ont non seulement permis de faire un état des lieux de la demi-pension (basé notamment sur un questionnaire distribué à tous les élèves) mais aussi de réfléchir sur des idées d'actions à mener. Ainsi après une présentation des règles de l'élaboration des menus, les élèves volontaires de cette commission ont proposé un menu réalisé ensuite par M. Larcher qui a été largement apprécié par tous ! Suite à l'expression des besoins et des envies des élèves, Mme Raymond nous a annoncé qu'un bar à salades allait être installé à la cantine, permettant de composer soi-même son menu et d'éviter ainsi les déchets alimentaires. D'autres interventions et actions sont en cours : des interventions de Mme Raymond auprès des élèves de tous les niveaux sont prévues en décembre, des activités pédagogiques seront réalisées par les représentants élèves (comme par exemple l'élaboration de menus végétariens), et un projet sur le tri et les menus récompense va également être mené.

Se sentir bien au collège, c'est aussi bien manger et le faire de manière responsable !