



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	Croquette Ouf Fécule Laitage Fruit cru	Croquette Poisson Fécule Fromage 100-150 Dessert sucré	Fécule Viande Légume Fromage 100 Fruit cru	Fécule Poisson Fécule Laitage Fruit cru	Croquette Poisson Légume Fromage 100 Fécule
Semaine 2	Croquette Viande Fécule Laitage Fruit cru	Croquette Poisson Légume Fromage 100-150 Dessert sucré	* Protéines végétales Fécule Légume Fromage 100 Fruit cru	Croquette Poisson Fécule Fromage 100 Fruit cru	Fécule Viande ou agneau Légume Fromage 100 Fruit cru
Semaine 3	Fécule Ouf Légume Laitage Fruit cru	Croquette Poisson Fécule Fromage 100 Dessert sucré	Croquette Poisson Légume Fromage 100-150 Fécule	Croquette Poisson Légume Laitage Dessert sucré	Croquette Viande Fécule Fromage 100 Dessert sucré
Semaine 4	Croquette Poisson Légume Fromage 100-150 Fécule	Croquette Poisson Fécule Laitage Fruit cru	Fécule Poisson Légume Fromage 100 Fruit cru	* Protéines végétales Fécule Légume Fromage 100 Fruit cru	Croquette Poisson Légume Fromage 100 Fécule

* Ce repas doit être composé de céréales, légumineuses, végétaux, 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

Laetitia 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 !



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.