



La restauration scolaire

publié le 03/07/2020

Tous les jours de la semaine, plus de 600 repas (environ 200 le mercredi) sont préparés sur place par une équipe de 4 personnes :



De gauche à droite : Mme Morin, seconde de cuisine, Mme Baillarjaud, aide-cuisinière, M. Pinaud, chef cuisine, Mme Paineau, aide-cuisinière.



Tous les plats sont faits-maison, les produits sont majoritairement achetés à des producteurs et entreprises locales, dont 10% de produits bio.

Lors du passage au self, au moins 2 choix sont proposés aux élèves pour chaque composante du repas. Les entrées (3 choix) sont disposées dans un bar à salade et les élèves se servent en autonomie selon leurs envies et leur faim.

Une fois par semaine (le jour varie chaque semaine), le menu est végétarien. Ce jour-là il n'y a ni viande ni poisson mais il peut y avoir des protéines animales (fromage, œuf).

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier puis étudiés et validés par la diététicienne du Département. Ils suivent un Plan Alimentaire établi sur 20 repas (4 semaines) favorisant l'équilibre, la diversité et la saisonnalité des menus.

Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont strictement appliquées et contrôlées : traçabilité des actions et des denrées, analyses biologiques mensuelles, formation des personnels.

