



MANGEONS MIEUX, GASPILLONS MOINS

publié le 24/01/2022

Action pesée nourriture jetée, produits bio et durables

Le Chef et l'équipe d'agents ont mis en place un programme de pesées de la nourriture non consommée par les élèves en sortie de self depuis le 04 octobre 2021.

Vous trouverez en document joint, les tableaux des quantités KG et en Pourcentage, pour information.

Ces données vont nous permettre d'ajuster les menus et les quantités servies, afin de limiter le gaspillage, dans le respect de notre plan alimentaire et des normes applicables.

Les élèves peuvent également demander d'être plus ou moins servis, lors du passage au self, suivant leurs goûts et leurs besoins. Le Chef de cuisine et son équipe communiquent auprès d'eux pendant le service.

Nous poursuivons notre effort sur la qualité des produits servis (bio, local et durable). En 2021, nous n'avons pas atteint l'objectif de 50 % de produits durables dont 20 % de bio. Mais produits frais, locaux le plus possible et préparations maison sont au rendez-vous.

Portfolio



Document joint

 [pesee_des_quantites_jetees-2](#) (PDF de 1.3 Mo)