



# ***RESTAURANT SCOLAIRE***

***2020-2021***



- On y mange quoi ?**

du fait maison

des produits  
frais, locaux, bio

des menus  
équilibrés

- Comment ça se passe ?**

- Un restaurant oui ! mais collectif avec ses règles**
- Infos pratiques**

Combien ça  
coûte ?

Comment j'inscris  
mon enfant ?

En savoir  
plus

# On y mange quoi ? du fait maison,

Par Christophe Renoult, cuisinier

Et Isabelle Durand, aide de cuisine



- ⇒ Des plats savoureux
- ⇒ Des repas sains et complets
- ⇒ Un budget maîtrisé



## • Que dit la loi ?

- 50 % en valeur de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20 % de produits biologiques, dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022

- Affichage obligatoire des pourcentages à partir du 1er janvier 2020

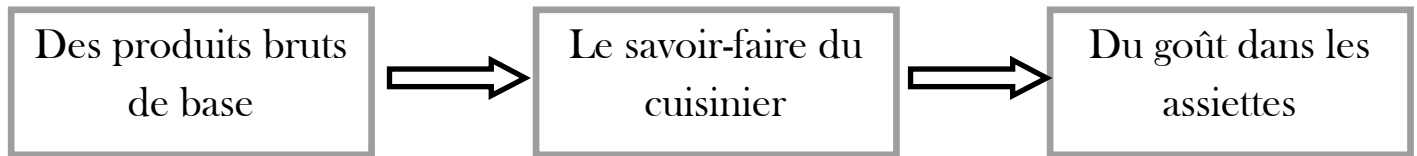
- A chaque repas : **une crudité, des légumes verts ou féculents, une protéine et un produit laitier**

- Les menus sont pensés pour une période de 20 menus de manière à respecter les besoins nutritionnels de l'enfant

- Une proposition végétarienne par semaine

en 2019 au Bourgneuf  
26 % de Bio  
27 % de produits locaux  
dont 19% en Bio

# des produits frais, locaux, bio

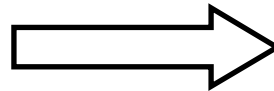


Pomme de terres bio 53  
oignons, carottes,  
poireaux

Bœuf pot au feu bio 53

Lait, beurre

Cuisinés le matin



Hachis parmentier



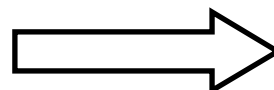
Servi le midi



Lait, œufs

Sucre en poudre, vanille

Préparée le matin



Crème caramel



Servie le midi

## des menus équilibrés, variés par exemple

### menu végétarien

Concombre

Lasagnes végétales  
(légumes et soja) Bio

Toast au fromage  
de chèvre Bio 53

Fruit

### menu sans entrée

Tajine de bœuf Bio 53

Légumes Bio  
Semoule Bio 53

Fromage blanc Bio 53

### menu classique

Potage de potimarron Bio 53

Fajitas au poulet curry

Salade fromagère

Moelleux au chocolat



# Comment ça

## 11h45 - 12h00 - Les trajets



Les enfants de l'école publique avec Florence



Les enfants de l'école Privée avec Emmanuelle

## 12h00 - Arrivée à la Cantine



Les grands se lavent les mains



Installation des petits et des grands



## 12h10 - 13h00 - Le service



Le plat



Florence, Patricia et Georgina pour servir les petits

## Le pointage



4 Par Mélina pour les petits



Par Christophe pour les grands



se passe ?

### Le service du RAB



Georgina



Christophe

### Le service du pain



Isabelle

### Fromage et dessert



Isabelle et Mélina



### Le débarrassage



Christophe



Christophe et Mélina avec les grands

### Le départ



Départ école privée  
avec Florence



Traversée école publique  
avec Christophe et Emmanuelle

### Le nettoyage

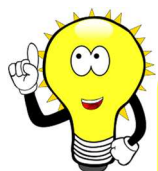


# Un restaurant oui ! mais

⇒ jusqu'à 120 enfants

⇒ 6 personnes pour le service dont le cuisinier :

Christophe Renoult, Isabelle Durand, Patricia Fournier,  
Mélina Guesnerie, Georgina Pearce et Florence Garcia



## 1. Ses règles de vie

- Un moment agréable pour tous
- Un moment de découverte du goût, de sensibilisation (origine des produits, gaspillage,...)



JE ME RANGE DANS LE CALME  
ET  
JE NE CHAHUTE PAS SUR LE TRAJET

JE RESPECTE LA NOURRITURE  
ET GOUTE  
POUR DECOUVRIR LES ALIMENTS



J'ACCROCHE MON MANTEAU

JE NE ME LEVE PAS  
ET JE NE CHAHUTE PAS  
JE NE CRIE PAS



JE ME DIRIGE DANS LE  
CALME AUX TOILETTES ET  
**JE ME LAVE LES MAINS**



JE RESPECTE LE PERSONNEL  
ET MES CAMARADES

**MOTS INDISPENSABLES :**  
**BONJOUR !**  
**MERCI !**  
**S'IL VOUS PLAÎT !**  
**AU REVOIR ...**



JE M'ASSOIS ET ME TIENS  
CORRECTEMENT A TABLE



**JE PEUX DISCUTER AVEC MES COPAINS A  
VOIX BASSE ...**

# collectif avec ses règles



## 2. Ses règles d'hygiène

- Préserver la santé des enfants

- En cuisine

⇒ Le cuisinier et l'aide en cuisine suivent tout un plan de maîtrise des risques depuis la réception des aliments jusqu'au nettoyage de la cuisine



⇒ Les services sanitaires de la DDCSPP contrôlent ces pratiques

⇒ Des échantillons de repas sont conservés 5 jours

- Les enfants se lavent les mains

⇒ avant le repas, les petits à l'école et les grands à la cantine



## 3. Ses règles d'inscription

- Anticiper les quantités afin d'éviter de jeter
- Organiser au mieux le service

⇒ J'inscris mon enfant le vendredi soir avant minuit pour la semaine suivante

⇒ Pour tout changement j'appelle le secrétariat de la Mairie avant 9 h

En cas de problème ou de situation particulière

N'hésitez pas à prendre contact avec la Mairie



# Infos pratiques



## 1. Combien ça coûte ?

• En 2019 :

⇒ **6.82 €**, c'est le coût réel du repas en 2019. Cela couvre les frais de personnel, des aliments, de l'énergie, de l'eau, de l'entretien, des réparations du matériel...

⇒ **3.50 €**, c'est la participation des familles pour un repas

⇒ **3.32 €**, c'est ce que prend en charge la Commune

## 2. Comment j'inscris mon enfant ?

⇒ J'inscris mon enfant aux services périscolaires de la Mairie (dossier à remplir pour toute la scolarité)

⇒ J'ouvre mon accès sur le Portail Citoyen via le site de la Commune avant le vendredi soir minuit pour la semaine suivante

⇒ En cas de changement, j'appelle la Mairie au 02.43.37.71.08. avant 9 h le jour même; sinon une pénalité est facturée au prix du repas

## 3. En savoir plus : sur le site internet

⇒ Menus de la semaine

⇒ Charte alimentaire

⇒ Actualités (recettes, animation, ...)

♦ Recette hachis parmentier

♦ Photos



**[www.lebourgneulaforet.fr](http://www.lebourgneulaforet.fr)**