



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

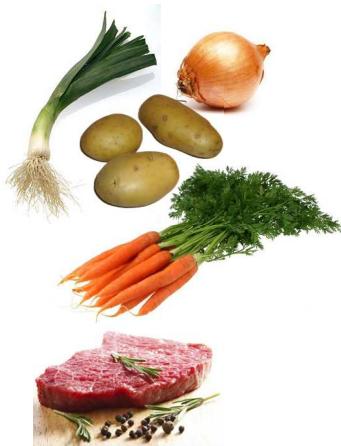
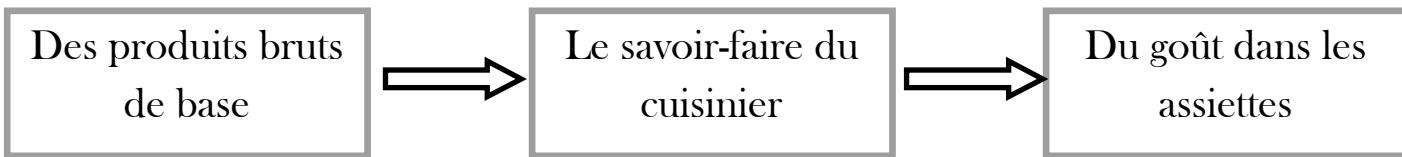


. Que dit la loi ?

- 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

Cuisinés le matin

Hachis parmentier



Bœuf pot au feu bio 53



Lait, beurre

Servi le midi



Lait, œufs

Préparée le matin



Sucre en poudre, vanille

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 Méline pour les petits



Par Christophe pour les grands

se passe ?

Le service du RAB



Georgina



Christophe



Isabelle

Fromage et dessert



La vaisselle



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 Renault, 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

Accroche ton manteau.

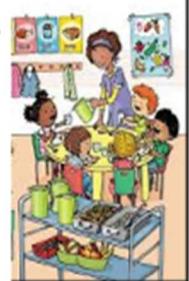
JE NE ME LEVE PAS
ET JE NE CHAHUTE PAS
JE NE CRIE PAS



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 !
SIL VOUS PLAÎT !
AU REVOIR ...



JE M'ASSOIS ET ME TIENS
CORRECTEMENT A TABLE



Je ne me balance pas sur ma chaise

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.lebourgneuflaforet.fr