Restauration scolaire

Notre établissement a depuis toujours porté une attention particulière aux services de restauration scolaire et plus particulièrement au contenu de l'assiette des élèves ou adultes déjeunant sur place. Ainsi, nous nous efforçons de suivre une logique de développement durable, d'équilibre et de qualité alimentaires.

Depuis 2015, notre établissement privilégie les produits labellisés, la saisonnalité ainsi que les produits locaux, issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée.

A la rentrée 2018-2019, notre offre a de nouveau évoluée en suivant en suivant cette même logique. Nous retrouvons donc dans les assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

- des viandes bovines labellisées Viande Bovine Française et Race à Viande (100%),
- des volailles labellisées Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes porcines issues des filières Bleu-Blanc-Cœur (100%),
- des viandes ovines labellisées Label Rouge (100%),
- des produits de la mer labellisés MSC,
- 80% de légumes et 100% de féculents (hors pomme de terre) issus de l'agriculture biologique,
- 100 % des fruits issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée,
- 1 dessert « maison » par jour, ainsi que des corbeilles de fruits bios à disposition en salle,
- des circuits courts privilégiés notamment pour les salades vertes, carottes, courgettes, aubergines, potirons, endives, tomates, …

Nous souhaiterions accompagner ces évolutions en terme de qualité des denrées par des actions pédagogiques. L'introduction de produits bio ou locaux et leur impact écologique sera l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et la santé. Nous allons tacher, cette année, de mettre en lien des projets de classe, la société de restauration et des producteurs locaux afin qu'aient lieu des temps d'échanges et d'informations.
Nous travaillerons aussi sur la sensibilisation de nos élèves sur l'importance de l'équilibre alimentaire et dd la composition de son plateau.

D'un autre côté, notre établissement dispose d'une plateforme d'information nommée « **SCOOL** » dédiée spécialement à la restauration de notre établissement et à destination des élèves et de leurs familles. Cette application est disponible à partir de notre site Internet dans la partie « restauration scolaire » et propose, en sus des informations relatives à la restauration dans l'établissement, des recettes faciles à mettre en œuvre, des recommandations nutritionnelles ainsi que des supports pédagogiques.

Au niveau du collège, nous essayons aussi de sensibiliser nos élèves à l'importance de l'équilibre alimentaire au travers d'animations telles que « l'importance d'un petit déjeuner équilibré » pour les classes de 6ème ou via l'intervention d'une diététicienne pour les élèves du niveau 4ème (nouveauté 2019-2020).

Des visites des cuisines « de la livraison au service » sont aussi organisées pour nos élèves de 6ème durant le premier trimestre de l'année.

Notre établissement dispose de trois services de restauration distincts :

- Un restaurant scolaire traditionnel, où les repas sont composés par une diététicienne et auquel tous les élèves et adultes de l'établissement ont accès. Les repas y sont variés et équilibrés avec chaque jour et suivant les caractéristiques développées ci-dessus: 4 entrée aux choix, 2 plats (viandes ou poisson) au choix, 1 légume ou 1 féculent, 4 laitage au choix et 4 desserts au choix.

- Un self lycéen, qui, comme son nom l'indique est exclusivement réservé aux lycéens et où les repas sont de type traditionnel. Les consommations qui y sont prises sont payées au jour le jour. Les élèves composent eux même leur menu.

- La cafétéria qui est ouverte à tous les élèves de l'ISC hormis durant le temps de déjeuner où seuls les lycéens peuvent se restaurer. Les élèves trouveront la plupart des consommations d'un snack traditionnel (panini, cheeseburger, quiche, croque-monsieur, frites, sandwich maison, …) mais aussi des menus. Le règlement des consommations est identique à celui du self lycéen.