COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration collège 22-23-04 du jeudi 20 avril 2023

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Pauline ATGER	Représentante élèves 6ème A	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC
M. Taim ALSALAHY	Représentante élèves 6ème B	Mme ROCHETTE M.	Gérant Scolarest
Melle Lola TREHARD	Représentant élèves 6ème H	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
Melle Romane BLONCOURT	Représentante élèves 5ème B	Mme PETIT C.	Représentante APEL
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 5ème C	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
M. Dorian JOHNSON	Représentant élèves 5ème E	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 3ème A	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
M. Bruno RIGAULT	Représentante élèves 3ème A		

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 4ème A	Mme FERRARIS G.	Représentante APEL
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 4ème A		
Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 3ème A		

Avant-propos :

Pour rappel, le contexte actuel lié notamment par la guerre en UKRAINE mais aussi les répercussions de la crise sanitaire impliquent des réelles difficultés dans les approvisionnements de certains produits voir même l'impossibilité de commande. Ceci entraine de nombreux changements de dernière minute dans les menus proposés et nous amènera certainement à en faire évoluer d'autres au cours du dernier trimestre ; nous tâchons néanmoins de respecter au mieux les menus proposés et, le cas échéant, de communiquer encore plus clairement pour informer chacun de la situation et des modifications.
Ce contexte difficile est accentué par une forte augmentation des prix notamment pour les raisons évoquées ci-dessus ; ceci implique de nombreux échanges avec la société de restauration et nous a amené à modifier temporairement et à la marge notre cahier des charges en particulier par rapport aux % de produits bios et notamment afin de ne pas avoir à répercuter cette forte augmentation sur les familles.
Nous serons très prochainement contraints de prendre d'autres décisions dans ce sens et reviendrons vers l'association des parents d'élèves à ce sujet et en informerons les membres de la commission.

Remarques sur la prestation :

À la vue du nombre de participants, il est demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration / Commentaires
	La journée pâtes en test sur les mardis ou jeudi n'a pas été une réussite sur les 4 semaines de test de la période. Nous l'avons	**Après vote des élèves, nous allons réessayer au mois de mai en modifiant les recettes et surtout en communiquant en amont auprès des**

	ensuite arrêté pour les deux dernières semaines avant les congés de Pâques.	**parents d'élèves, des élèves et des équipes. Ceci est important**
Le repas de Pâques a été apprécié des élèves. Il en est de même pour les repas de la semaine des langues (Anglais, Allemand et Espagnol). Notamment la décoration de la salle lors de ces moments.	La gelée à la menthe lors du repas Anglais n'a pas été du goût des élèves	**Nous essayerons prochainement une gelée à la grenadine qui plait sur d'autres établissement**
Les repas sont dans l'ensemble jugés bons par les élèves notamment les sauces (++)		
La variation des produits frits le lundi est appréciée notamment par les élèves de 3ème.	Les élèves aimeraient tout de même, dans la majorité, le retour des frites tous les lundis.	**Nous avons pris la décision de ne proposer des frites qu'une semaine sur deux notamment, et en toute transparence, par rapport à un problème de coût, mais aussi pour nous rapprocher un peu plus de nos obligation en termes de nutrition.**
Les desserts maisons sont appréciés	Les élèves en souhaiteraient plus souvent	**À voir avec la société de restauration**
	Les élèvent aimeraient aussi davantage de fruits en salle.	**Il y a peut-être un souci**
Les personnels de restauration présents au service sont très agréables (++)		**Ceci leur sera transmis.**
Salal'bar toujours aussi apprécié	Les élèves aimeraient qu'il y ait davantage de salade verte au salad'bar	**Nous devons traiter ce point avec la société de restauration.**
L'atelier Club des petits chefs a été apprécié ; quand pourrons nous avoir ces recettes dans nos assiettes		**A partir de la rentrée prochaine après un retour de la fondation « good planète ». Nous étions le premier des 4 établissements sélectionnés pour ce club des gouteurs.**
Les couverts sont généralement plus propres	Mais les plateaux sont quant à eux toujours mouillés	
La table de troc est davantage utilisée		**L'achat d'un nouveau meuble « table de troc » est programmé et à coupler avec une nouvelle information aux élèves et un affichage. Pour la rentrée prochaine**
	Les ordres de passage ne sont pas respectés ce qui créé des problèmes de frustration pour ceux qui se base sur les listes. Certains éducateurs font passer les élèves quand ils le souhaitent.	**Les éducateurs vont être, à nouveau, sensibilisés par le RVS du collège.** **Le temps de repas doit être un temps agréables ou l'on déconnecte du reste de la journée d'apprentissage et ceci commence par l'accueil (voir également Rappel com précédente)**
	Les élèves de 3ème sont très longs lors du passage au niveau de la zone de service	

	Est-il possible d'avoir des cartes de secours	**Non les élèves doivent avoir leur carte**
	Positionnement du pain	Voir pour un test en positionnant le pain en fin de chaîne de service
	Est-il possible d'avoir encore des potages	**Non ; ceux-ci sont prévus entre novembre et fin mars mais c'est encourageant d'avoir ce type de demande.**
Les Fontaines à eau ont été réglées et fonctionnent bien désormais	Certains élèves font tout de même remarquer que celle proche de la zone de débarrassage a beaucoup de pression et une pédale qui dysfonctionne	**Elles seront à nouveau contrôlées dès la rentrée**
	Certains élèves ne mangent rien	
	Quantités parfois jugées insuffisantes	**Voir pour apporter une attention particulière aux quantités servies notamment pour les 3eme. Le GERCEM comporte une fourchette basse et une fourchette haute. Voir pour fourchette haute pour les gabarits le nécessitant**
	Revoir la mise en place des laitages et des desserts car ils ont mélangés dans la même armoire de service et les élèves ne s'y retrouvent pas	**La société va également voir ceci rapidement afin que ce soit plus clair pour les élèves**
RAPPELS PRÉCÉDENTES COMMISSIONS		
Les gnocchis ont été appréciés	Les élèves en souhaiteraient plus souvent	
	Veiller aux réassorts en fonction des services afin que les élèves passant aux différents services puissent disposer que tous les plats proposés notamment sur les entrées et desserts.	**Cette remarque doit être prise en compte par la société de restauration**
	Ordre de passage non respectés et beaucoup d'élèves moins disciplinés que l'an dernier au niveau de l'espace d'attente couvert extérieur.	**Remarque déjà faite lors des deux premières commissions.** **Les personnels d'éducation vont être attentifs à ceci.**
	Veillez à préparer des plats différents de ceux par pris la grande majorité des élèves (panachage légumes-féculents) et de les proposer au niveau de la zone de service. Ne pas les préparer trop à l'avance car certains peuvent être froids. Ces assiettes sont trop haute pour certains.	**La société fait remarquer que l'on prépare par avance ces plats protidiques afin que les élèves puissent quitter la zone de services plus rapidement et profiter davantage d'un temps assis mais qu'ils vont veiller à ne pas les dresser trop à l'avance.** **Cette remarque sera transmise aux personnes présentes au service.**

		Les élèves ne doivent pas hésiter à demander.
	La pince à pain n'est pas en place tous les jours	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**
	Le rab n'est pas toujours accepté par les personnes aux services et les portions ne sont pas toujours les mêmes	
	La chaine de service pourrait être modifiée notamment par rapport au positionnement des verres (remarque déjà faite l'an dernier), des petites cuillères et du pain qui pourrait être en fin de service afin de limiter les déchets (les élèves pourraient ne pas prendre de pain en fonction de la composition de leur plateau) et pour limiter aussi le nombres de couverts à laver.	**Nous allons étudier ces modifications pour la rentrée prochaine. Concernant l'emplacement des verres, il ne devrait pas y avoir de problème étant donné que ceci avait déjà été réalisé l'an dernier ; à voir pour le pain et les petites cuillères**
POUR RAPPEL : Une attention particulière doit être portée à certains élèves car ils mangent très peu, voir pas du tout même, les plats remportant le plus de succès auprès de leurs camarades. Les éducateurs vont y porter une attention particulière. À suivre – Important		

D'un autre côté, nous souhaitons rappeler, même si ceci est répétitif, les points suivants :

- La direction de l'ISC appelle à la vigilance au niveau des quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en termes de grammages pour des élèves collégiens (notamment en fonction de leurs âges et corpulences).
- Les plats de présentation (plats témoins) se doivent d'être visibles de tous notamment le plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculents accompagnant la viande ou le poisson.

Remarque de l'APEL :

Pourrions-nous avoir les menus en amont ?

Rappel précédentes commissions : Peut-être étudier un débarrassage participatif afin de fluidifier la zone de dépose des plateaux qui pose problème ?

Rappels annuels :

La Direction de l'établissement est bien consciente que les menus proposés ne sont pas toujours au goût de tous les élèves mais nous attachons une ***importance*** *toute particulière au fait de proposer des* ***repas équilibrés et diversifiés*** *à nos élèves. Les menus affichés comportent des plats soulignés chaque jour et l'ensemble de ces plats compose un repas équilibré. Mais un déjeuner équilibré ne peut en aucun cas être suffisant par rapport à l'apport nutritionnel journalier nécessaire à un élève qui a entre 11 et 18 ans. Les* ***menus proposés par la société de restauration respectent un équilibre nutritionnel*** *et des grammages précis par type de plat tout en respectant les normes propres aux labels demandés par la Direction de l'établissement pour les différents types de produits. Les objectifs nutritionnels d'un restaurant scolaire sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion). Les repas proposés répondent à ces recommandations nutritionnelles.* ***À noter que le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique, le petit-déjeuner 20 %, le gouter 10 % et le diner 30 %.***

Étude des menus :

Pour cette commission, les menus ont pu être étudiés même si l'établissement et les membres de l'APEL aimeraient les recevoir en amont comme demandé (10 jours avant la commission) plutôt que de les découvrir dans le même temps que les élèves.
L'analyse a été succincte notamment du fait du départ des élèves.
Des modifications sur les menus proposés ont été demandées expressément par la direction de l'établissement notamment sur les deux repas à thème.
Les menus joints au présent compte-rendu sont ceux revus.
En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr
Vous pouvez également vous rapprocher de Mme MESLIN ou déposer une note manuscrite dans la boite aux lettres du château à l'attention de M. COFFINET.

Animations 2022-2023 (pour rappel) :

Divers :

1 – L'enquête de satisfaction a été réalisée fin novembre. Nous sommes pour l'instant dans l'attente des retours Une présentation succincte des résultats a été faite lors de la commission de restauration.

Le taux de participation des collégiens est important : 89% surtout basés sur des élèves de 6ème, 5ème et 4ème.

Cette enquête fait ressortir un taux de satisfaction global de 79% qui peut être amélioré même si 67% des élèves estiment avoir perçus une amélioration dans l'année (6% estiment que c'est moins bien). Toutefois, 52% ne recommanderaient pas notre restaurant scolaire à un ami contre 16% qui le feraient.

À noter tout de même que 12% des élèves ne savent pas ou prendre connaissance des menus ! Et 42% ne les regardent jamais.

Concernant l'espace de restauration, 91% des élèves s'y sentent bien mais un point doit être amélioré à savoir la propreté de la vaisselle et nous devons impérativement trouver une solution à ce problème.

L'enquêter réalisée dans le même temps pour les élèves de l'école élémentaire fait ressortir un taux de satisfaction global nettement plus bas (67%) bien en dessous de ce que nous souhaitons avec une insatisfaction que porte essentiellement sur la qualité des plats et recettes proposés (entrées, légumes, plats chauds).

Il est nécessaire que des échanges aient lieu très rapidement entre la société de restauration et la direction de l'établissement à ce niveau.

2 – Nous vous avions précisé que lors de la première semaine sur la gestion des déchets alimentaires, une pesée quotidienne avait eu lieu. 216kg de denrée alimentaires avaient été jetées durant cette semaine sur le seul site du self collégiens.

Une seconde semaine de pesée a eu lieu avec un total de 138jg de déchets alimentaires. Une baisse importante et un taux par convives très bas.

Comme annoncé, une classe de 5ème à participée à un concours organisé par la fondation « GoodPlanet » sous la forme d'un grand quiz sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les résultats n'ont pas été ceux escompté mais c'était très intéressant et enrichissant pour nos élèves d'y participer. Merci encore à la société de restauration pour cette proposition.

3 – Notre équipe de restauration participent également à un concours sur le poids de déchets plateaux et en production. Nous en parlerons davantage lors de la prochaine commission.

4 – Les élèves de 3ème nous ont présenté un projet de mise en place de débarrassage participatif pour le collège sous la forme d'un PowerPoint et avec un lien vidéo.
Nous envisageons ceci pour le rentrée prochaine à l'école (comme c'est déjà le cas au self du lycée) et allons donc l'étudier également pour le collège mais certainement à la rentrée prochaine ; le timing étant un peu cours pour une mise ne service dès début septembre.
Un grand merci à Lucile, Apolline et Bruno pour ce travail.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le mardi <u>06 juin 2023</u> entre 16h15 et 17h30 au château dans la salle de réunion du premier étage.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 08/05	MARDI 09/05	MERCREDI 10/05	JEUDI 11/05	VENDREDI 12/05
	Melons Betteraves ciboulette Chou blanc vinaigrette	Radis à la croque-au-sel Œufs durs mayonnaise Pomelos	ENSEMBLE CONTRE LE GASPI Tomate	Cervelas vinaigrette Salade iceberg au fromage Poireaux vinaigrette
	Tortis à la ricotta et épinards Dos de colin Épinards à la crème Tortis	Rôti de bœuf Quenelles de brochet sauce Nantua Carottes à l'étouffée Riz	Pizza aux fromages Salade verte Pomme de terre au four	Cassolette du pêcheur Côte de porc aux olives Haricots verts sautés Lentilles
	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiments de fromages Bio yaourt nature
	Île flottante et crème anglaise Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Smoothie de fruits Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Pudding caramel cannelle	Salade d'oranges à la cannelle Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

Pêche responsable — Plat végétarien — Origine France — Recette du chef — Bleu Blanc Cœur

* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 15/05	MARDI 16/05	MERCREDI 17/05	JEUDI 18/05	VENDREDI 19/05
Carottes râpées ciboulette Concombre Salade de soja	Macédoine mayonnaise Salade mêlée Céleri rémoulade	Taboulé aux légumes Melon charentais Terrine de campagne		
Mac & cheese Colin et son quartier de citron Ratatouille Macaronis (pâtes)	Rôti de porc jus aux herbes Hoki à la provençale Chou-Fleur Haricots blancs à l'italienne	Émincé de volaille à la basquaise Œufs brouillés Céleri sauté à l'ail Riz		
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature		
Fromage blanc aux fraises Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Compotée banane cassis Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Panna cotta au caramel Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés		

LÉGENDE

- Recette du chef
- Pêche responsable
- Origine France
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Bleu Blanc Cœur

* *Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 22/05	MARDI 23/05	MERCREDI 24/05	JEUDI 25/05	VENDREDI 26/05
Tomates Salade tourangelle Terrine de saumon	Carottes râpées, pomme verte Salade iceberg au fromage Salade de lentilles aux échalotes	Salade pommes de terre Caviar de courgettes et fromage frais Œufs durs	Salade de maïs aux deux poivrons Smoothie betteraves rouges Salade coleslaw	Melon jaune Rillettes, cornichons Batavia aux croûtons
Pilons de poulet grillés à la coriandre Colin d'Alaska sauce à l'aneth Riste d'aubergines Frites	Tajine aux pois chiches Cabillaud cuit à la vapeur Légumes couscous Semoule	Saucisses de francfort Filet de merlu sauce safran Brocolis Purée de pommes de terre	Penne sauce crème aux champignons Penne aux petits pois Petits pois aux oignons Penne (pâtes)	Rôti de bœuf Filet de poisson pané Purée d'épinards Riz créole
Gouda Fromage frais fouetté Bio yaourt nature	Vache Picon Fromage comme l'emmental Bio yaourt nature	Pyrénées Fournols Bio yaourt nature	Cantal Brie Bio yaourt nature	Camembert Fromage à tartiner Bio yaourt nature
Smoothie exotique Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Riz au lait aux fruits rouges Corbeille de fruits d'été Assortiment de desserts lactés	Compotée pommes-bananes brisures de biscuits Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Flan pâtissier Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Mousse au chocolat blanc façon stracciatella Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Origine France
- Agriculture Biologique Europe
- Recette du chef
- Pêche responsable
- Bleu Blanc Cœur

* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 29/05	MARDI 30/05	MERCREDI 31/05	JEUDI 01/06	VENDREDI 02/06
	Gaspacho concombre à la menthe Salade de haricots verts aux oignons Taboulé	Salade verte Melon Macédoine vinaigrette	Tomate Cervelas Feuilleté au fromage	Houmous au cumin Rouleau de surimi à la mayonnaise Assiette de crudités
	Parmentier de lentilles Croustilles de blé Carottes à l'étouffée Purée de pommes de terre	Sauté de bœuf sauce paprika Hoki sauce à l'orange Tian de légumes Blé	Coudes (pâtes) à la carbonara Coudes (pâtes) au brocoli et pois chiches Brocolis cuisinés Coudes (pâtes)	Kefta d'agneau Filet de lieu noir sauce provençale Courgettes à la vapeur Semoule
	Bûche Edam Bio yaourt nature	Fromage frais fouetté Fromage tendre carré Bio yaourt nature	Tomme blanche Fromage comme l'emmental Bio yaourt nature	Brie Mimolette Bio yaourt nature
	Fromage blanc aux fruits rouges Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	œufs au lait Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Gâteau au chocolat Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Salade de fruits frais Corbeille de fruits d'été Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

Recette du chef

Agriculture Biologique Europe

Origine France

Pêche responsable

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 05/06	MARDI 06/06	MERCREDI 07/06	JEUDI 08/06	VENDREDI 09/06
Salade estivale du chef Salade de concombres au yaourt Carottes râpées ciboulette	Smoothie pois, menthe Salade haricots beurre échalote persillée Duo de melons	Salade de lentilles et haricots rouges Terrine de campagne Salade mêlée à la tomate	California Salade Californienne (Salade, crevettes, maïs sauce cocktail) Coleslaw	Salade pommes de terre Saucisson à l'ail et cornichons Salade boulgour aux légumes
Tortis sauce tomate Tortis sauce aux légumes Poêlée légumes campagnards Tortis	Curry de légumes haricots rouges au lait de coco boulgour Cabillaud sauce crème Fondue de poireaux à la crème Boulgour	Moussaka de bœuf Filet de colin d'Alaska vierge Salade verte Purée de pommes de terre	Burger Smoked Potatœs 	Paëlla de la mer Brouillade d'œufs à l'espagnole Julienne de légumes Riz créole
Buche Pilat Fromage frais carre président Bio yaourt nature	Fromage Livarot Edam Bio yaourt nature	Bûche Cantal Bio yaourt nature		Camembert Petit Moulé ail et fines herbes Bio yaourt nature
Pomme rôtie à la groseille Corbeille de fruits d'été Assortiment de desserts lactés	Crème chocolat mousse coco Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Entremet chocolat Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Glace Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Compotée de fruits de saison Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Plat végétarien
- Recette du chef
- Agriculture Biologique Europe
- Origine France
- Pêche responsable

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 12/06	MARDI 13/06	MERCREDI 14/06	JEUDI 15/06	VENDREDI 16/06
Macédoine mayonnaise Smoothie betteraves rouges Pastèque en salade	Salade de pois chiches Radis à la crème de ciboulette Salade iceberg au fromage bûchette	Salade de chou blanc, pommes et raisins secs Salade trois couleurs (concombre, radis, maïs) Terrine de campagne	Gaspacho concombre à la menthe Carottes au citron Pâté de foie	Salade verte au surimi Tomate nature Rillettes de thon ravigote
Saucisse fumée Filet de merlu sauce aigre-douce Carottes à l'étouffée Lentilles cuisinées	Fajitas aux légumes Saumonette sauce citron Ratatouille Riz créole	Poulet tikka Massala Hoki à la crème d'ail Duo de brocolis et tomates Semoule	Pennes sauce All'Arrabiatta Pennes sauce Espagnole Légumes à l'espagnole Pennes (pâtes)	Côte de Porc Filet de lieu noir sauce normande Epinards Purée
Tomme blanche Camembert Bio yaourt nature	Fromage comme l'emmental Fournols Bio yaourt nature	Fromage tendre carré Bleu Bio yaourt nature	Fromage carré à tartiner Coulommiers Bio yaourt nature	Cantal Petit Louis Bio yaourt nature
Smoothie banane fruits rouges citron vert Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Mousse au chocolat framboise Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Fromage blanc spéculoos Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Clafoutis aux abricots Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Salade de fruits frais Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Recette du chef
- Tutti Frutti
- Origine France
- Agriculture Biologique Europe
- Haute Valeur Environnementale (HVE)

* *Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 19/06	MARDI 20/06	MERCREDI 21/06	JEUDI 22/06	VENDREDI 23/06
Céleri rémoulade Houmous de haricot blanc au cumin et toast Concombre vinaigrette	Pastèque en salade Terrine de légumes sauce cocktail Salade coleslaw	Assortiment de crudités Rillettes, cornichons Melon jaune		
Marée fraiche à la basquaise Rôti de porc Blettes gratinées à la tomate Frites	Lasagnes aux légumes Escalope panée végétale Courgettes sautées au thym Farfalles	Couscous volaille Poisson meunière Légumes couscous Boulgour sauté au beurre		
Fromage frais fouetté Fromage à tartiner Bio yaourt nature	Gouda Fromage comme l'emmental Bio yaourt nature	Bûche Cantal Bio yaourt nature		
Compotée de pommes aux fraises Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Glace Corbeille de fruits d'été Assortiment de desserts lactés	Dessert du chef Salade de fruits Assortiment de desserts lactés		

LÉGENDE

- Origine France
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Recette du chef
- Agriculture Biologique Europe
- Tutti Frutti

* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.