La Restauration scolaire

Notre établissement dispose de quatre sites de restauration distincts répartis en fonctions des différentes entités pédagogiques école, collège et lycée.

La cuisine principale, ce situe dans le bâtiment du collège, où l'ensemble des repas de l'établissement sont préparés. Les différents menus sont composés par le gérant de restauration, une diététicienne et étudier lors des commissions de restauration. Les repas y sont variés et équilibrés et les élèves se voient tous les jours proposés 4 composantes depuis la rentrée 2023/2024.

Nous avons toujours porté une attention particulière aux services de restauration scolaire et plus particulièrement au contenu de l'assiette des élèves ou d'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, le respect des saisonnalités ainsi que les produits locaux, issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée notamment pour les crudités et légumes frais. Ainsi que le respect des réglementations en vigueur et à venir (PNNS, GEMRSN).

Depuis la rentrée 2023-2024, notre offre a de nouveau évoluée en suivant cette même logique. Nous retrouvons donc dans les assiettes des produits aux caractéristiques suivantes :

• 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française	• 25% de légumes issus de l'agriculture biologique ou en conversion
• 100% de volaille et porc français, en BBC ou label rouge,	• 50 % de fruits issus de l'agriculture biologique afin de pouvoir proposer plus de variétés,
• Nombre de viandes reconstituées limitées à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, …),	• 100 % de produits laitiers bios ou en label « produits de la ferme »,
• 20 % de viandes fraiches, • 100 % des ovo-produits Bleu, Blanc, Cœur	• 20 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
• 70 % de poissons en pêche bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ou MSC, • 2 poissons frais par mois (sauf sur l'école)	• Corbeille de fruits bios à disposition en salle pour le collège,
• 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars,	• 1 dessert « maison » par jour

Nous souhaitons accompagnés ces évolutions en termes de qualité des denrées par des actions pédagogiques notamment au collège ; ceci en complément de celles déjà menées.

Le fait de proposer depuis 8 ans maintenant des produits Bio avec une faible emprunte carbone ou des produits locaux offre à nos élèves la possibilité de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et la santé.

De nombreuses interventions sont aussi organisées notamment sur les entités école et collège (diététicienne, chef de cuisine, sociétés extérieures, …) Ainsi, au niveau du collège, nous essayons de sensibiliser nos élèves à l'importance de l'équilibre alimentaire au travers d'animations telles que « l'importance d'un petit déjeuner équilibré » en classe de 6ème ou via l'intervention d'une diététicienne pour les classes de 4ème.
Des visites de la cuisine principale « de la livraison à l'assiette » sont aussi organisées pour nos élèves de 6ème.

Afin de suivre au mieux la qualité des prestations de restauration, qu'elles soient destinées aux écoliers, aux collégiens ou aux lycéens, des commissions de restauration sont organisées tout au long de l'année (2 à l'école, 5 en collège et 2 en lycée).
Elles sont composées de représentants des élèves, de l'association de parents d'élèves (APEL) et de la direction de l'établissement ; la société de restauration est bien évidemment présente à chaque rdv.

Des enquêtes de satisfactions sont également organisées sur les différentes entités.

⇒ **Un restaurant scolaire traditionnel :**

À destination des écoliers, depuis la rentrée 2023-2024, un service self est proposé **aux élèves de maternelle grande section ainsi qu'aux élèves élémentaire.** La salle peut accueillir jusqu'à 172 places assises pour le self.

Les élèves de petite et moyenne section déjeunent ensemble, le service s'y fait à table, dans une salle à côté du self. Cet espace adapté leur permet un moment de détente et de bienveillance pour manger.

⇒ **Un second restaurant scolaire traditionnel :**

À destination des **collégiens** et **des adultes** qui propose deux espaces. Le premier, entièrement rénové depuis la rentrée 2022/2023, de 385 places réservé aux élèves du collège et le second de 70 places pour les adultes. Ce bâtiment comprend aussi **la cuisine principale** où l'ensemble des repas de l'établissement sont préparés.

Les élèves se voient tous les jours proposés 4 composantes depuis la rentrée 2023/2024 avec les possibilités suivantes :

- Un hors d'ouvre au choix parmi 2
- Un plat protidique au choix parmi 2
- Un légume d'accompagnement parmi 2 dont 1 légume vert et 1 féculent
- Un fromage ou 1 produit laitier au choix parmi 3
- Un dessert au choix parmi 3
- Du pain à discrétion
-

Exemple de menus à 4 composantes :

- Hors d'œuvre-Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Dessert
- Plat protidique-Légume ou féculent d'accompagnement- Laitage ou fromage-Dessert

⇒ **Un self lycée,**
Une nouvelle salle de restauration de 95 places assises en intérieur et une terrasse de 24 places ont été créées à la rentrée 2022 avec une offre revue par rapport à l'an dernier. 3 menus sont proposés en rapport avec les demandes reçues par les élèves. Ils peuvent ainsi faire leur choix entre une formule « entrée-plat ou plat-dessert », une seconde offre plus complète « entrée-plat-dessert » et un menu « veggie ». Des consommations peuvent également être prises en compléments.

⇒ **Une cafétéria** lycéenne rénovée en 2022 avec 90 places intérieures et 18 places en terrasse où les élèves trouveront la plupart des consommations d'un snack traditionnel (salade du chef, panini, cheeseburger, quiche, croque-monsieur, frites, sandwich maison, …) mais aussi des menus.

Vous retrouverez davantage de renseignements sur notre site internet.