

RESTAURATION SCOLAIRE

Nos cuisiniers préparent plus de 480 repas sur place livré sur trois sites. Les enfants reçoivent un repas équilibré et étudié, chaque mois.

La communauté des communes du Vallespir met en place, pour les enfants qui fréquentent chaque jour le restaurant scolaire, des activités favorisant la détente et la sociabilité, avant et après le temps du repas.

L'EQUIPE DE RESTAURATION

L'équipe est constituée de Laurent Saque, responsable du service, de Steve Remer, Sébastien Stennou second de cuisine ainsi que de 2 agents de restauration et d'entretien. Les agents sont polyvalents et participent à la confection des repas, notamment entrées et desserts, au service et à l'entretien des locaux.

LES PRODUITS

Ils répondent au cadre du Programme national nutrition santé (P.N.N.S.) qui favorise par exemple la consommation de fruits et légumes crus, l'apport en fer et en produits laitiers ou la diminution de lipides et de sucres. Les menus sont constitués en moyenne de 15 à 20 % de produits bio avec une exigence de produits d'origine française et de produits locaux privilégiant l'agriculture raisonnée.

UNE ÉDUCATION AU GOUT

Le service restauration multiplie les initiatives afin d'aider nos jeunes convives à envisager le repas comme un moment de convivialité et de découverte avec l'aide de l'association Pays Pyrénées Méditerranée.

Le moment du repas répond à de nombreux objectifs pédagogiques : il est l'occasion de travailler la socialisation, l'éveil au goût, au plaisir de manger et à la connaissance des aliments et à l'apprentissage de l'autonomie. Mais il est avant tout un temps d'échange et de convivialité où l'enfant est respecté dans son individualité, par rapport à son appétit, à ses goûts, à son rythme.

MENUS

L'équipe veille à l'équilibre du menu du jour, de la semaine et du mois. Les menus sont élaborés sur 20 repas dans le cadre du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN). Parce que la nutrition est déterminante pour la croissance et le développement de l'enfant, la restauration municipale est particulièrement vigilante dans l'élaboration des menus.

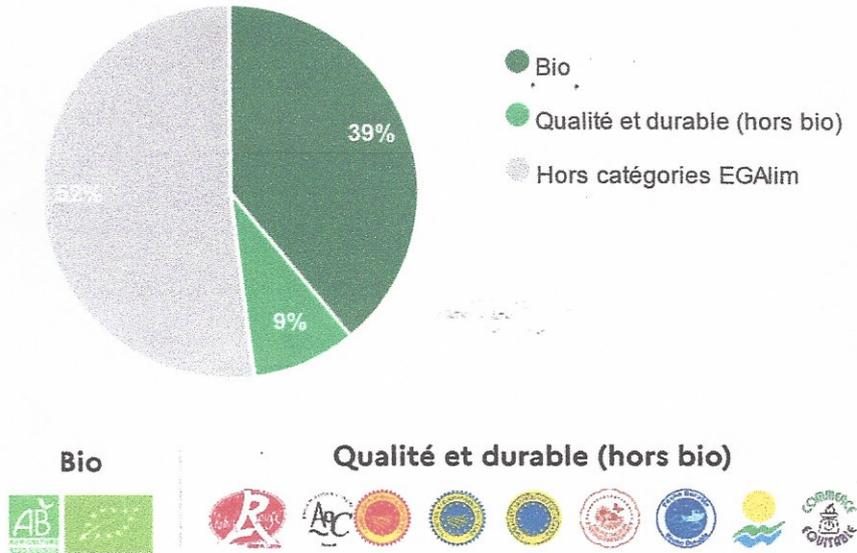
Qualité des approvisionnements dans l'établissement restaurant scolaire de ceret



- 2 satellites
- 450 par jour
- Céret
- Restaurants administratifs des collectivités territoriales, école primaire (maternelle et élémentaire)

Sur les 2 cantines satellites déservies et les 450 repas servis sur place, pour l'année 2022, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

Approvisionnement 2022



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.

