

SERVICE DE RESTAURATION

- * Préparation des repas sur place par l'équipe des agents de restauration : 1 chef de cuisine, 1 second de cuisine, 2 aides de cuisine ;
- * Elaboration des menus par l'équipe de cuisine, plan alimentaire sur 5 semaines, selon les recommandations du P.N.N.2 (Plan Nationale Nutrition Santé 2 -2011-2015) et le GEMRCN (Groupe d'étude des marchés Restauration Collective et Nutrition) ;
- * Menus validés en commission des menus, (Principal, gestionnaire, chef de cuisine, second de cuisine, 1 délégué élève, 1 représentant des parents d'élève) ;
- * Part croissante de produits frais et de saison préparés (légumes, fruits) ;
- * Part de produits BIO croissante = 17% des achats en 2016 ;
- * Des menus à thème proposés (menu espagnol, menu breton, menu allemand...)
- * Menu hebdomadaire consultable sur le site internet du collège.

480 repas servis par jour