

Collège H. Becquerel  
AVOINE

# *Bien manger dans mon restaurant scolaire*



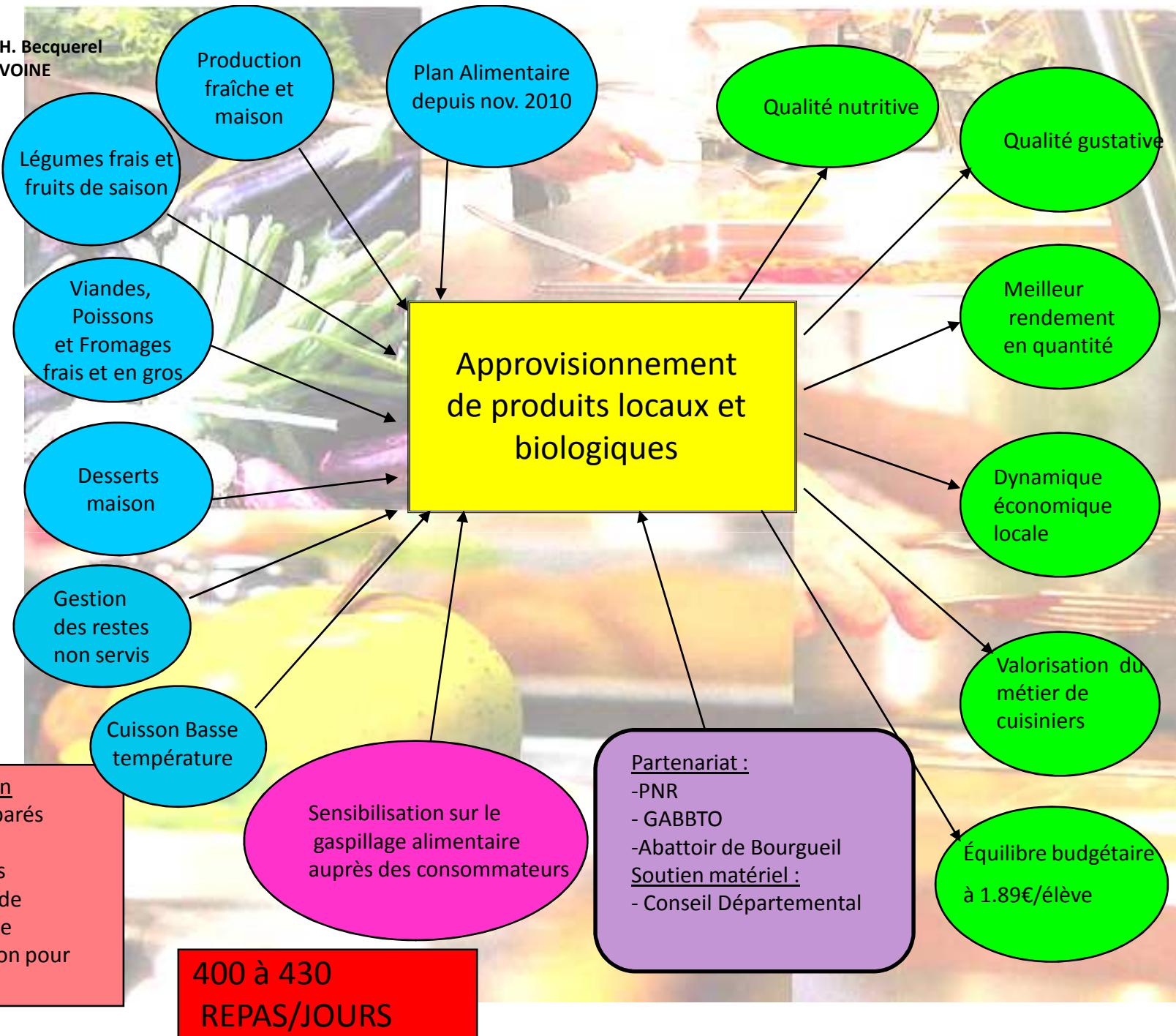
Collège H. Becquerel  
AVOINE

**Bien manger dans mon  
restaurant scolaire**



Collège H. Becquerel  
AVOINE

**Bien manger dans mon  
restaurant scolaire**





Bien manger dans mon restaurant scolaire

1° SEMAINE			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Crudités	Crudités +	Féculent	Légumes cuits
	Poisson Gras		ou crus
Poisson	Volaille	Bœuf	Œuf ou Poisson
Féculeux	Légumes	Légumes	Légumes
	Féculeux		Féculeux
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Entremets
Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru

2° SEMAINE			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Légumes cuits	Crudités	Crudités +	Crudités
		Charcuterie	
Porc	Abats	Poisson	Veau
Légumes	Légumes	Légumes	Légumes secs
Féculeux	Féculeux	féculeux	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fruit cru	Pâtisserie	Fruit cuit	Fruit cru

3° SEMAINE			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Légumes cuits	Légumes cuits	Charcuterie	Légumes secs
		Crudités	
Œuf ou Poisson	Volaille	Poisson	Bœuf
Légumes	Féculeux	Légumes	Légumes
Féculeux		Féculeux	
Entremets	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cru	Fruit cru

4° SEMAINE			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Crudités	Crudités	Légumes cuits	Crudités
	Poisson Gras		
Veau	Volaille	Porc	Poisson
Légumes	Légumes	Légumes	Légumes
Féculeux	Féculeux	Féculeux	Féculeux
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Fruit cuit	Fruit cru	Fruit cru	Pâtisserie

5° SEMAINE			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Crudités	Légumes cuits	Charcuterie	Légumes secs
		Crudités	
Volaille	Veau	Poisson	Bœuf
Légumes	Féculeux	Légumes	Légumes
Féculeux		Féculeux	
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Entremets
Fruit cuit	Fruit cru	fruit cru	fruit cru

Exemple de 5 semaines de plan alimentaire pour adolescent

Entremets : produit à base de féculent + lait - ex. : riz au lait, semoule, tapioca, flan etc....

Œuf+Légumes+féculent produit à base d'œuf par exemple :  
 Salade ou soupe en entrée et omelette de pommes de terre + tomate,  
 Salade ou soupe en entrée tarte aux poireaux  
 Salade ou soupe en entrée et quiche ou pizza+tomates provençales et riz au lait



Restaurant scolaire  
durable et pour la  
protection de  
l'environnement



L'ensemble des personnels  
avec la contribution des élèves  
luttent toujours contre le  
gaspillage alimentaire.

Bien manger dans mon  
restaurant scolaire

La part des achats en produits locaux et biologiques

<u>2018</u>	Objectif	30%
<u>2017</u>	28 161,55 €	26,00%
2016	25 110,00 €	23,00%
2015	26 320,95 €	24,53%
2014	21 845,00 €	20,83%
2013	13 391,00 €	11,61%
2012	21 000,00 €	19,00%
2011	13 453,00 €	14,27%
2010	11 322,00 €	14,41%

Une équipe motivée  
pour une production  
maison avec des produits  
frais et bruts  
Les résultats se  
pérennisent

Le Conseil Départemental  
développe une politique sur  
l'approvisionnement local en  
nous reversant une subvention  
d'un montant total de 892.50 €





**Bien manger dans mon  
restaurant scolaire**

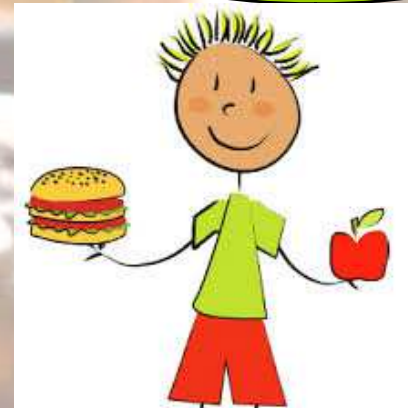
Matériel

Main d'oeuvre

Les difficultés  
rencontrées

Producteurs :  
Livraison

Elèves :  
La non adhésion



**Bien manger dans mon  
restaurant scolaire**

Personnel  
de cuisine  
convaincu

Poursuivre la sensibilisation  
sur les déchets afin de les diminuer

Démarche fragile

Conclusion

Soutien du Conseil  
Départemental

Poursuivre dans le cadre  
CESC l'éducation nutritionnelle  
auprès des élèves

Partenariat avec  
PNR et  
l'Abattoir de Bourgueil