



**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Joseph Anglade
LEZIGNAN-CORBIÈRES

**Livret notice
pour les parents
d'enfants demi-pensionnaires
de la cantine
du collège J. Anglade**

**Rommelaere Pierre Yves
Cuisinier**

04.68.27.00.84

Notice :

Présentation de la cuisine

Allergies, P.A.I.

Faire son plateau

Organisation du repas

Accompagnement

Confection des menus, réglementation

Présentation de la cuisine

La cuisine du collège Joseph Anglade sert 4 jours par semaine les 550 repas des demi-pensionnaires et une trentaine de commensaux.

Toutes les préparations sont faites maison.

Les produits sont bruts, frais, de saison, et les productions locales sont privilégiées.

Tous les fruits et légumes sont épluchés, lavés et taillés sur place chaque jour en cuisine. Le poisson est toujours frais. Il est également paré et taillé le jour même en cuisine.

70 % des achats sont issus de l'agriculture biologique et plus de 50 % des achats sont locaux. La cuisine du collège est labellisée par Ecocert au plus haut niveau d'exigence (3 carottes).

L'équipe de cuisine est composée de quatre cuisiniers et d'un apprenti.

Les locaux de cuisine ont plus de 15 ans maintenant.

Nous réalisons un premier tri sélectif à l'entrée des produits en cuisine.

Le carton est prélevé par MP2 environnement, les épluchures vont au compost et les colonnes servent pour le verre et le tri sélectif.

Faire son plateau

« De la liberté à la responsabilité »

Les élèves ont la liberté de faire leur choix, ils ont donc aussi la responsabilité de le faire correctement sans gaspiller et en l'adaptant à leur faim.

Le passage au self ne dure pas plus d'une minute trente par élève, il faut donc faire attention à la confection de son plateau.

Le menu est affiché dans la cour, sur le site internet, dans le réfectoire, et devant chaque préparation une étiquette affiche les plats.

Six composantes peuvent être choisies par personne : une entrée, un accompagnement, une source de protéines, un produit laitier, un dessert et un fruit.

Pour les entrées, des tailles différentes sont proposées : « petite faim » ou « grande faim ».

Le plat est servi en portion suffisante, et les usagers peuvent en demander plus s'ils le souhaitent (sauf pour la viande où le grammage est mesuré, donc pas deux portions par enfant)

Un produit laitier par jour est proposé : yaourt, fromage blanc, fromage à la coupe, yaourt aux fruits.

Les desserts sont à base de fruits crus ou cuits tous les jours sauf le jeudi (pâtisserie sucrée).

Des fruits à la coupe sont également mis à disposition.

Une tranche de pain est aussi toujours proposée.

Une fois par semaine le pain est semi complet ou complet et bio.

Organisation du repas

Les enfants sont appelés par la Vie Scolaire par niveau et pointés au moment de leur passage.

Les enfants doivent se laver les mains avant d'entrer dans le réfectoire.

Les enfants mangent par classe et par îlots.

Depuis le covid, le pain, les couverts, les fruits et la vinaigrette sont distribués par les agents afin d'éviter la transmission des virus.

Les tables sont désinfectées entre chaque classe.

Deux détecteurs de CO2 sont branchés pour évaluer l'air du réfectoire.
Si les détecteurs passent au rouge, l'aération est forcée.

Les enfants ont le temps de manger, mais certains vont trop vite et d'autres traînent.

A la fin de leur repas, ils doivent faire le tri (déchets alimentaires ou non alimentaires) de leurs plateaux et déposer le matériel utilisé.

Chaque jour, le premier service à lieu à 11h15.

L'ordre de passage des classes varie tous les jours.
Par exemple, le lundi les 6^e passent en premier, le vendredi en dernier.

Les prioritaires passent eux en premier pour aller au clubs ouverts entre midi et treize heure trente.
Les retardataires passent à la fin.

Accompagnement

Le cuisinier est très souvent en salle, les enfants peuvent le solliciter.

La secrétaire de gestion est au bout de la ligne de self, elle peut aussi être interpellée si besoin.

Un ou deux surveillants sont là pour encadrer les élèves en salle.

Les enfants peuvent proposer des idées de plats ou de menus dans une boîte à idée.

Confection des menus, réglementation

Le menu est confectionné sur la base d'**un plan alimentaire** établi par la diététicienne du département.

Un plan alimentaire constitue un ensemble de structures de menus organisés de façon à respecter variété et équilibre alimentaire au fil des semaines.

Il se présente sous la forme de tableaux hebdomadaires dans lesquels figurent des catégories de produits : crudités, féculents, légumes, fruits, produits laitiers, viandes, poissons, œufs, etc.

Le plan alimentaire correspond à des structures de repas rédigés pour une durée de cinq semaines.

Un menu équilibré et dirigé à été choisi.

De la salade verte est proposée tous les jours car elle est appréciée.

Les entrées non consommées et stockées au frigo sont repropoées le lendemain.

Une fois par semaine, comme l'oblige la loi Egalim (2018), il est proposé un menu végétarien (sans chair animale).

De plus, une alternative végétarienne est proposée quotidiennement pour ceux qui ont des habitudes alimentaires et/ou souhaitent choisir une alternative pour cause de confession.