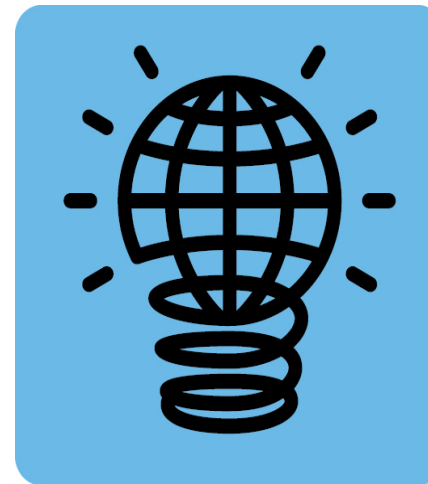


Bienvenue au collège La Tourelle



**FINISTÈRE
COLLÈGE
DURABLE**

Présentation du restaurant scolaire



Les repas sont préparés et distribués sur place par les cuisiniers



Et par l'ensemble de l'équipe technique du collège :





Les atouts du service restauration :

- Du frais, du frais, du fait maison !
- Un calendrier pédagogique annuel des animations
- Une sensibilisation au bien manger, au respect et à l'équilibre alimentaire
- L'opération « un p'tit déj au collège »
- Introduction du bio dans l'assiette : 20 % en 2015
- Une restauration « développement durable »
- Un personnel à la pointe de la technologie...

Du frais, du fait maison



Le calendrier pédagogique :

Calendrier 2014-2015 - Animations restaurant scolaire

SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE		JANVIER		FEVRIER		MARS		AVRIL		MAI		JUN		JUILLET		
1	L	1	M	1	S	Toussaint	1	L	1	J	Jour de l'an	1	D	1	M	1	V	F du travail	1	L	1	M
2	M	2	J	2	D		2	M	2	V		2	L	2	J	2	S		2	M	2	J
3	M	3	V	3	L		3	M	3	S	Petit Déj	3	M	3	V	Pâques	3	D	3	M	3	V
4	J	4	S	4	M		4	J	4	D		4	M	4	S		4	L	4	J	4	S
5	V	5	D	5	M		5	V	5	L		5	J	5	D		5	M	5	V	5	D
6	S	6	L	6	J	Petit Déj	6	S	6	M		6	V	6	L	Pâques	6	M	6	S	6	L
7	D	7	M	7	V		7	D	7	M		7	S	7	M		7	J	7	D	7	M
8	L	8	M	8	S		8	L	8	J	Rois	8	D	8	M		8	V	8	L	8	M
9	M	9	J	9	D		9	M	9	V		9	L	9	J	Espagne	9	S	9	M	9	J
10	M	10	V	10	L		10	M	10	S		10	M	10	V		10	D	10	M	10	V
11	J	11	S	11	M	Anniversaire	11	J	11	D		11	M	11	S		11	L	11	J	11	S
12	V	12	D	12	M		12	V	12	L		12	J	12	D		12	M	12	V	12	D
13	S	13	L	13	J	Petit Déj	13	S	13	M		13	V	13	L		13	M	13	S	13	L
14	D	14	M	14	V		14	D	14	M		14	S	14	M	Portes Ouv.	14	J	14	D	14	M
15	L	15	M	15	S		15	L	15	J	Petit Déj	15	D	15	M		15	V	15	L	15	M
16	M	16	J	16	D		16	M	16	V		16	L	16	J		16	S	16	M	16	J
17	M	17	V	17	L		17	M	17	S		17	M	17	V		17	D	17	M	17	V
18	J	18	S	18	M	Petit Déj	18	J	18	D	Repas de Noël	18	M	18	S		18	L	18	J	18	S
19	V	19	D	19	M		19	V	19	L		19	J	19	D		19	M	19	V	19	D
20	S	20	L	20	J	Petit Déj	20	S	20	M	Petit Déj	20	V	20	L		20	M	20	S	20	L
21	D	21	M	21	V		21	D	21	M		21	S	21	M		21	J	21	D	21	M
22	L	22	M	22	S		22	L	22	J	Allemand	22	D	22	M		22	V	22	L	22	M
23	M	23	J	23	D		23	M	23	V		23	L	23	J		23	S	23	M	23	J
24	M	24	V	24	L		24	M	24	S		24	M	24	V		24	D	24	M	24	V
25	J	25	S	25	M		25	J	25	D	Noël	25	M	25	S		25	L	25	J	25	S
26	V	26	D	26	M	Semaine européenne de réduction des déchets	26	V	26	L		26	J	26	D		26	M	26	V	26	D
27	S	27	L	27	J		27	S	27	M	Petit Déj	27	V	27	L		27	M	27	S	27	L
28	D	28	M	28	V		28	D	28	M		28	S	28	M		28	J	28	D	28	M
29	L	29	M	29	S		29	L	29	J	Petit Déj	29	D	29	M		29	V	29	L	29	M
30	M	30	J	30	D		30	M	30	V		30	L	30	J		30	S	30	M	30	J
		31	V				31	M	31	S		31	M				31	D			31	V

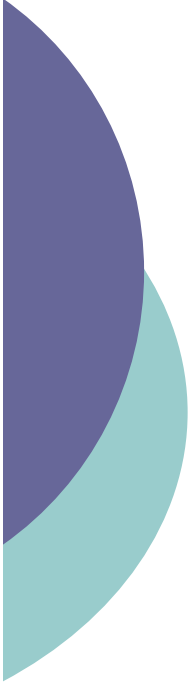


Halloween



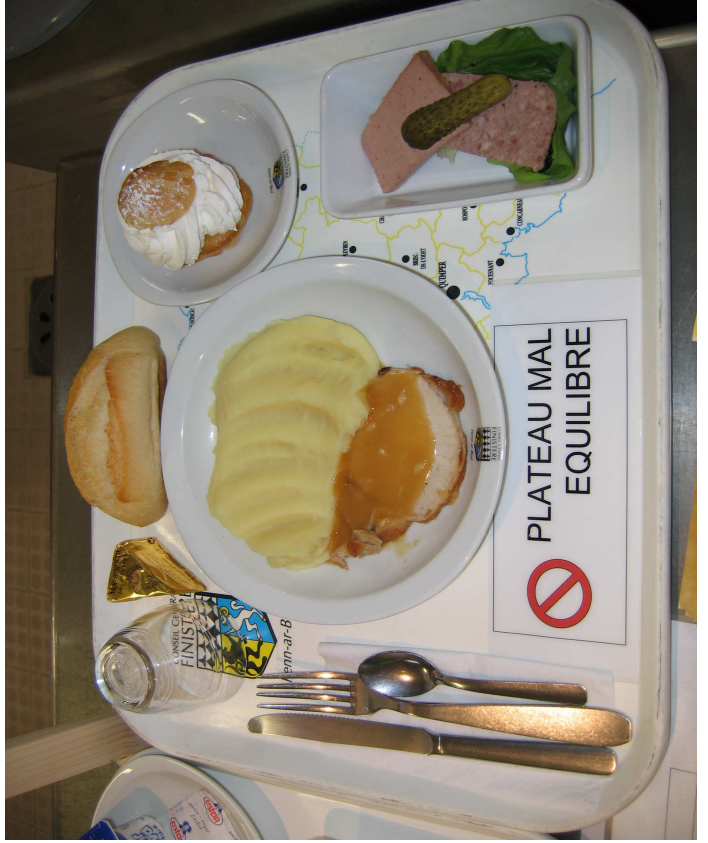
REPAS BRETON





Le pédagogique / le bien manger / et l'équilibre alimentaire

- Apprendre à se laver les mains
- Le respect du personnel
- A composer son plateau en suivant le code couleur
- Le choix dirigé (nutrition)
- La visite de la cuisine (classe de 6^{ème})
- Les animations pédagogiques



Atelier Grèce – confection de Tiropita

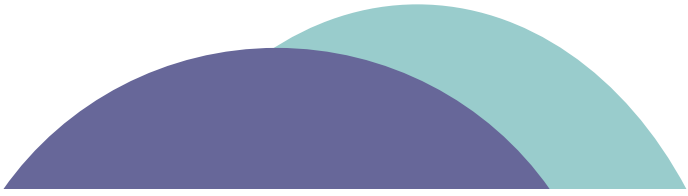




L'opération un p'tit déj au collège !

- **Pourquoi ?**

- Parce que le petit-déjeuner est indispensable pour que l'élève soit disponible et concentré en classe, toute la matinée, sans coup de fatigue.
- Parce que cette démarche aidera les élèves à prendre de bonnes habitudes et à se débrouiller seul le matin.
- Parce que commencer sa journée en partageant ce moment important avec d'autres enfants, c'est déjà une bonne journée qui s'annonce !



OPERATION « P'tit déj »

SAISON 3

01/04/08/11/15/18/22/25 01

MARS **AVRIL**

N'oubliez pas de déposer votre bulletin d'inscription à la Vie Scolaire



L'opération un p'tit déj au collège !

- **Comment ?**
- Deux fois par semaine, le mardi et le vendredi, sur quatre semaines consécutives, les enfants inscrits sont accueillis à 7h30 au restaurant scolaire par le personnel de restauration, un professeur et un parent volontaire
- Les enfants se servent un petit-déjeuner complet qu'ils consomment à table, ensemble.
- Le collège prend en charge le coût du petit-déjeuner.





Le bio dans l'assiette :

- Introduction du bio depuis plus de 8 ans maintenant (2007)
- 14 % en 2013, 16 % en 2014, 20 % en 2015 ?
- Produits laitiers, fruits, légumes, céréales, épicerie, pain,
- Fournisseurs locaux essentiellement issu du pays de Cornouaille
- Travail en partenariat avec la Maison de la Bio

Le bio dans l'assiette :





Une restauration durable...

- Halte au gaspillage alimentaire !
(réduction des parts, table de troc)
- Le tri sélectif à la desserte
- Le compost / pavillon de compostage
- Le nettoyage à la vapeur
- L'agenda 21 du collège

Réduire les déchets et composter



Le pavillon de compostage



Le nettoyage à la vapeur

- Dans un souci de respect de la santé des personnels et de la planète...
- Un nettoyage moins agressif par l'utilisation de la vapeur, sous le contrôle du laboratoire LABOCEA qui effectue des prélèvements réguliers.
- Une économie d'eau et de produit chimique

Le nettoyage à la vapeur





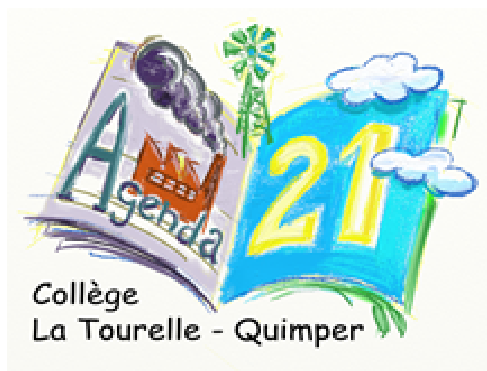
A la pointe de la technologie

- Un outil informatique : la solution E-pack hygiène
- Suivi complet de l'hygiène en cuisine en partenariat avec le laboratoire LABOCEA
- Contrôle et analyse tous les mois
- Un audit général par an
- Visite de la DDPP tous les 2 ans



Les engagements du service de restauration :

- L'agenda 21 de la Tourelle (2010)
- Le label collège durable (2013)
- La charte plaisir à la cantine (2014)
- La charte qualité restauration du Conseil Départemental (2015)



La charte qualité restauration

Charte qualité restauration pour les collèges du Finistère



Le Département et votre collège s'engagent
à vous servir des repas de qualité

ENGAGEMENT 1

Manger avec plaisir !

1. Assurer un accueil de qualité
2. Informer les collégiens sur les menus
3. Proposer une cuisine alliant tradition, modernité et créativité
4. Éveiller les collégiens à d'autres goûts, saveurs et cultures par la diversification des recettes
5. Orienter et conseiller les élèves dans leur choix et la composition de leur plateau

ENGAGEMENT 2

Manger équilibré !

1. Respecter les règles en vigueur en matière d'hygiène et de nutrition
2. Réaliser des menus diversifiés, complets et équilibrés
3. Favoriser à tous les repas : une crudité et /ou un fruit frais, la consommation de légumes, un produit laitier
4. Éviter les graisses excessives et limiter les produits frits ou pré-frits
5. Limiter les sauces grasses et les produits sucrés, ainsi que leur libre accès
6. Proposer des vinaigrettes « faites maison »

ENGAGEMENT 3

Manger des produits de qualité !

1. Favoriser les produits de qualité et /ou labellisés
2. Intégrer des produits issus de l'agriculture biologique dans la composition des repas
3. Proposer régulièrement du fromage à la coupe, du poisson frais, des viandes de qualité
4. Privilégier le « fait maison » en limitant les produits prêts à l'emploi de type industriel

ENGAGEMENT 4

Manger durable !

1. Faire de la restauration un enjeu important de la politique de l'établissement
2. Privilégier les produits locaux et les circuits courts dans les approvisionnements
3. Respecter la saisonnalité des produits
4. Sensibiliser l'équipe et les élèves au gaspillage alimentaire
5. Favoriser le tri sélectif des déchets de restauration
6. Valoriser les déchets organiques par compostage

Pour le/la Vice-Président(e) du Département du Finistère

Franck RESPAISSET
Délégué aux collèges

Le/la chef(fe) d'établissement

Le/la chef(fe) de cuisine



L'ensemble du
personnel du service
restauration et l'équipe
de direction du collège
vous remercie
de votre visite...