Charte qualité restauration pour les collèges du Finistère

LABOCEA
Laboratoire public
Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne

CONSEIL GÉNÉRAL Finistère Penn-ar-Bed

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

Conseil général du Finistère - Direction de la communication – Impression Cg29 – 2015

Le/la Vice-Président(e) du Département du Finistère	Le/la chef (fe)d'établissement	Le/la chef(fe) de cuisine
Pour Franck RESPRIGET Délégué aux collèges	COLLÈGE LA TOURE Le Principal QUIMPER	