



Extrait du Collège André Maurois La Saussaye

<http://maurois-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article89>

# Restauration du collège

- Infos administratives - Restaurant scolaire -



Date de mise en ligne : jeudi 2 juillet 2009

---

Copyright © Collège André Maurois La Saussaye - Tous droits réservés

---

### Présentation , organisation , et repas du collège ...

<span class='spip\_document\_522 spip\_documents spip\_documents\_right' style='float:right; width:117px;'>

## \* La Restauration Au Collège :

La restauration scolaire répond à une double exigence :

- *Maintenir la qualité nutritionnelle des repas*
- *Mieux informer les parents des élèves, notamment sur des questions liées à la sécurité alimentaire.*

Le collège est aussi un lieu privilégié d'éducation aux goûts, à la nutrition et à la culture alimentaire.

## \* L'Organisation :

Le collège gère directement la préparation des repas, il y a 9 employés en tout, 3 d'entre eux s'occupent de préparer les repas qui sont consommés sur place.

Les repas sont alors préparés dans une cuisine qui se situe derrière le présentoir.

Les outils de la cuisine sont composés d'un four, d'un banari, d'un slim, d'un frigo, une cellule refroidissante et 2 chambres :

- *Une positive ( pour le chaud )*
- *Une négative ( pour le froid ).*

## \* Les Repas :



Le service est très attentif à la qualité et à l'équilibre alimentaire des repas.

Il y a de lourdes tâches, d'une part de contenter ses petits pensionnaires en leur proposant des plats appréciés par la plus part d'entre eux, d'autre part de veiller au budget fixé, car il n'y a pas de spécialités tenant compte des promos sur les menus proposés...