collège Le Haut Gesvres

académie Nantes

éducation nationale

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fiche Info

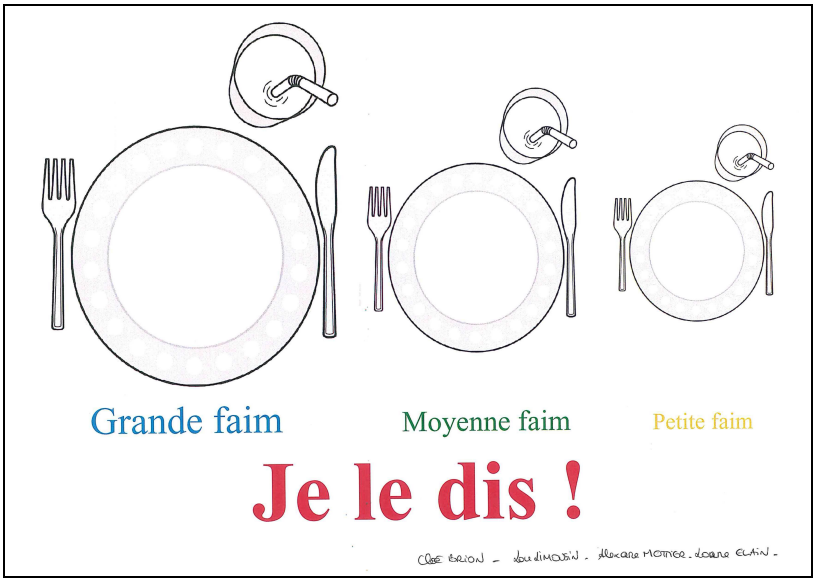
Du nouveau
Au restaurant scolaire
du Haut Gesvres

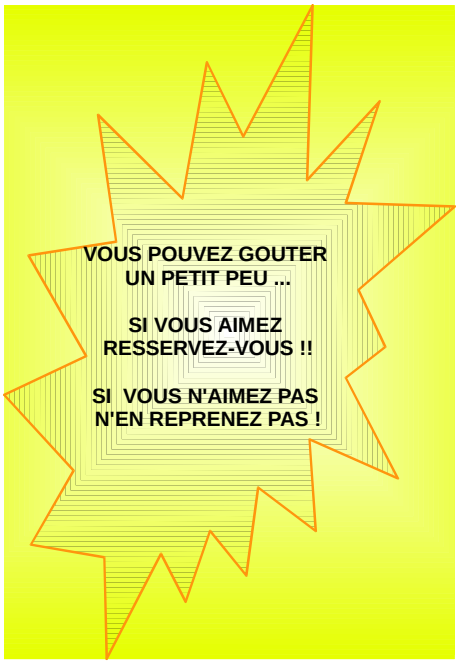
Une « **commission menu** » s'est réunie cette année, avec des représentants d'élèves de parents d'élèves, d'enseignants et de membres de l'équipe de direction, autour de M Maine, chef de cuisine.

Lors de notre première rencontre, il y a été question de l'élaboration des menus, de leurs contraintes techniques de mise en œuvre (installations, personnel), de la réglementation à respecter (en termes d'hygiène), du Plan National Nutrition et Santé qu'il faut suivre pour la constitution des menus…

Les questions de **civilité**, de **respect de la nourriture et des autres convives, et de limitation du gaspillage** ont également été abordées.

La seconde réunion a permis de proposer plusieurs suggestions d'améliorations : La toute première est entrée en vigueur ce lundi 6 juin : il s'agit de préciser aux personnes qui font le service si l'on a une grande, moyenne ou petite faim, et ce afin de limiter les quantités de déchets en sortie de repas.





Une autre affiche sera apposée au niveau du bar à salades : les élèves s'y servent à volonté… et on a malgré tout observé une grande quantité de déchets et donc de gaspillage… La proposition des élèves a été de rappeler que puisque l'on se sert à sa guise, on prend en fonction de ses goûts et de son appétit…

Enfin, une semaine de menus a également été proposée : ils seront « dégustés » la semaine prochaine, du 13 au 17 juin.

D'autres propositions seront également à l'étude et mises en œuvre pour la rentrée prochaine…