### DONNEZ VOTRE AVIS

Notre fonctionnement est strictement soumis à la réglementation en vigueur en matière d’hygiène et de tarification.

Pour l’élaboration des menus nous appliquons le

décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif

« à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ».

Votre participation est cependant indispensable pour améliorer le fonctionnement du service de demi-pension.

Un Conseil de gestion réunit ainsi les chefs d’établissements, les gestionnaires et un représentant de chaque collège, choisi parmi les personnels ou les parents d’élèves.

Sur demande, une visite des locaux de la Cuisine Centrale peut également être organisée en matinée.

Enfin, nous restons à votre disposition pour toute suggestion concernant les menus ou la mise en place d’une action pédagogique en partenariat avec notre équipe. Contactez-nous !

### CONTACTS

Pour tout renseignement ou suggestion, n’hésitez pas à contacter Madame Elysée Carole, gestionnaire de la Cuisine Centrale :

�01 34 79 96 77 �01 34 76 95 24

E-mail : [int.0782077j@ac-versailles.fr](mailto:int.0782077j@ac-versailles.fr)

Concernant les inscriptions à la cantine, merci de vous adresser au service intendance

du Collège Jules Ferry.

## ET SURTOUT



BON APPETIT !

.

# CUISINE CENTRALE DU MANTOIS

***Collège André CHENIER***

### BP 1560 - 2 Rue Diderot

***78205 Mantes-la-Jolie Cedex***



***Votre service de cantine***

***NOTRE FONCTIONNEMENT***

***LE COUT DU REPAS***

***ELABORATION DES MENUS UN CHOIX COLLEGIAL***

La Cuisine Centrale est un service mutualisé existant depuis 1997, fruit de la collaboration entre 11 collèges du Mantois.

Le principe est le suivant : les plats sont préparés la veille en cuisine puis livrés, en liaison froide, aux établissements où ils sont réchauffés et servis

Le coût moyen du repas s’élève à 2.99 € par demi- pensionnaire. Cette somme est utilisée de la manière suivante :

dans l'assiette

0,64 €

rémunération

Six fois par an, une commission composée de parents, d’élèves et de membres du personnel se prononce sur un projet de menu élaboré par le Chef de cuisine. Chacun peut faire part de ses remarques afin d’améliorer la proposition.

Cette commission se déroule à chaque fois dans un collège différent afin que des élèves puissent y

aux convives.



personnels

charges collège (9 %)

charges cuisine centrale (11%)

fonds commun hébergement

1,59€

0,26 €

0,31 €

0,04 €

assister.

Les repas sont élaborés selon les principes suivants :

-offrir quotidiennement le choix aux convives entre 1 viande et 1 poisson.

-proposer chaque jour une garniture mêlant légumes et féculents (exemple : Pommes de terre vapeur et Epinards à la crème)

2000 repas sont servis quotidiennement. Ce système garantit le meilleur respect des règles d’hygiène et de sécurité et permet de limiter le coût du repas pour les usagers dans le cadre d’un service public de restauration collective.

-proposer 5 à 6 initiatives originales par an : menus typiques d’une région de France ou du monde, menu élaboré par des groupes d’élèves lors de la fête du goût, repas « bio » ou « commerce équitable »…

Les collèges disposent par ailleurs des informations suivantes : origine de la viande bovine, quantités à servir afin de garantir l’équilibre alimentaire. Les collèges comme le collège Jules Ferry offre la possibilité de cuisiner des frites fraiches directement ainsi que les steacks sur le grill et le poulet.