



« Restaurant scolaire de Corquilleroy »



Les cuisinières Aurélie et Marielle commencent leur journée à 7h pour élaborer les repas de vos enfants de la maternelle au CM2.

Pour cela elles doivent respecter scrupuleusement des protocoles au niveau hygiène et sécurité alimentaire pour lesquelles elles sont diplômées et ont des formations tout au long de l'année.

Des contrôles inopinés par la DDPP* sont réalisés chaque année sur la mise à jour des protocoles et de la bonne tenue de la cuisine centrale et des satellites. Lors du dernier contrôle, l'étude de la partie théorique n'a relevé aucune non-conformité et le fonctionnement est très satisfaisant.

*Direction Départementale de la Protection des Populations.

Les menus sont confectionnés en suivant le plan alimentaire applicable en restauration scolaire qui a été conçu selon les recommandations nutritionnelles (GEM-RCN*), validé par Cécile THIBAUT diététicienne.

*GEM-RCN : Groupe d'étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition

Les grammages recommandés sont adaptés aux enfants de maternelle et de primaire. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être abondés.

Aussi, depuis la loi Garot en 2016, qui fait de la France le 1^{er} pays à légiférer contre le gaspillage alimentaire, nous sommes tenus de nous investir à suivre cette démarche.

C'est un travail prenant et important à mettre en place dans l'établissement, **mais toute l'équipe va se mobiliser !!!!**



Concernant les approvisionnements, sont privilégiés les producteurs locaux pour la qualité et la proximité : Verger de Montenon (pommes, poires, légumes), Boulangerie La mie du Roy, Terre du Gâtinais (pommes de terre et oignons), De la Fourche à la Fourchette (légumes bio), Isabelle Gibra (légumes bio), EARL Deboise (légumes de saison) et la boucherie de la Marbrerie (terrines et viande 100% Française locale et de qualité).

Sont introduits dans les menus, à titre expérimental obligatoire par la loi, un menu végétarien au moins une fois par semaine et un minimum de 20% de produits biologiques proposés.

Pour satisfaire les enfants et leurs plaisirs gustatifs, les cuisinières mettent un point d'honneur sur le « Fait Maison ».

Il faut faire évoluer les enfants, leur apprendre les sensations du goût, éveiller leur sens, les couleurs, les saveurs et les odeurs. Toute l'année le restaurant scolaire s'investit dans ce sens.

Les enfants des classes CE1, CE2, CM1 et CM2 ont été sollicités pour participer à l'élaboration des menus avec les responsables (Aurélie et Marielle).

Les enfants, ravis de nous faire partager leurs goûts, se sont bien impliqués.

