



INFOS MAIRIE :

SPECIAL CANTINE



Elaboration de menus équilibrés

Depuis 2018, tous les menus de la cantine scolaire sont **validés par un service de nutritionniste** agréé qui veille à l'équilibre alimentaire **sur une période de 7 semaines**.

La mise en place d'un **menu végétarien** entièrement préparé avec des **produits biologiques** est à l'étude pour cette année.



Le site Internet de la commune est actuellement en construction, durant cette période les menus de la cantine seront **uniquement affichés à l'entrée de l'école publique**. A terme, les menus seront consultables également depuis le Site : <http://www.causseetdiege.fr>

Préparation des repas

La préparation des repas est assurée par la cantinière Nathalie Rigal. Celle-ci prépare les repas en mêlant cuisine traditionnelle et cuisine d'assemblage.



Seules les entrées chaudes (feuilletés et crêpes), appréciées par les enfants, et les entremets sont achetés préparés.

Les préparations se font à partir de **produits d'origine française régionaux ou locaux, et le plus possible frais**

- Le pain est livré tous les jours. **Cette année les enfants découvriront le pain aux céréales.**
- Les fruits et les légumes sont locaux (régionaux) et/ou issus de l'agriculture raisonnée ou bio.
- La viande de veau et de bœuf provient d'élevages du villeneuvois ou du villefranchois, et la viande de porc et charcuterie issue de l'entreprise artisanale de Montsalès.

Le **nombre de repas** à servir n'étant **connu que le matin même**, les produits surgelés non transformés sont là pour ajuster les quantités et limiter le gaspillage alimentaire.

Les portions de nourriture qui doivent être servies aux enfants sont établies par le ministère de l'éducation nationale en fonction des âges.

Le service



Nathalie Rigal est aidée dans sa tâche de préparation par Elsa Barthélémy qui s'occupe également du dressage des tables et de la découpe du pain, prédécoupe les viandes et les fruits pour les plus petits si nécessaire.

L'accès de la cuisine étant réservé exclusivement à la cuisinière et l'aide cuisinière, les plats sont dressés sur les chariots roulants pour leur passage de la cuisine à la salle de restauration

Le service à table des enfants est encadré par 4 personnes.

L'après service

Côté cuisine :

- Plonge, nettoyage, rangement et désinfection de la cuisine ;
- Mise en place pour le lendemain et relevé de la température des frigos matin et soir ;
- Inventaire et passage des dernières commandes.

Côté salle :

- Nettoyage et désinfection des surfaces à l'eau ozonée : tables, chaises et sol.