

Lettre Info du Comité de Restauration Scolaire # 05

Nos rubriques

Le coin du comité pour vous faire part des actions menées, rencontres, sujets de réflexion en cours...

Dans les assiettes pour vous tenir informés de ce qu'il se passe à la cantine et sur le temps méridien

Alim & co pour partager avec vous des informations sur l'alimentation durable

La récré ! parce que manger ça peut aussi être rigolo...

LE COIN DU COMITÉ

Qui sont les parents qui vous représentent dans votre école ?



Vous retrouverez ci-dessous le nom des parents qui vous y représentent si vous avez des questions, souhaitez leur faire remonter des sujets cliquez sur leur nom vous aurez accès à leur adresse mail ...

Ecole St Joseph : [Gwenaelle Tréguer](#)

Ecole Diwan : [Cécile Lamouille](#)

Ecole publique du Phare : [Océane Le Meur](#) & [Jessica Guimbeau](#)

Ecole Ste Thérèse : [Cyrielle Théréne](#) & [Lucie Paugam](#)

Ecole publique du Petit Prince : [Dorothée Gleeson](#) & [Léna Avisse](#)

Font également partie du comité, les élus enfance jeunesse, le chef de la restauration scolaire et la directrice enfance jeunesse.

Nous vous rappelons que son rôle est de discuter ensemble de tout sujet qui permet d'améliorer la qualité du repas à la cantine, de transmettre des informations sur le fonctionnement du service de restauration scolaire et de pouvoir faire remonter toute question ou suggestion de la part des familles.

Et quels projets envisagés ?

Parmi les pistes évoquées par le comité, la relance d'un questionnaire satisfaction auprès des familles, la participation d'enfants au comité, la collation du matin dans les écoles... Si vous avez d'autres sujets ou idées n'hésitez pas à nous les faire connaître !

Plus d'info sur la [page internet](#) du Comité

Qu'est ce qu'on mange ce midi ?

La nouvelle application Nona

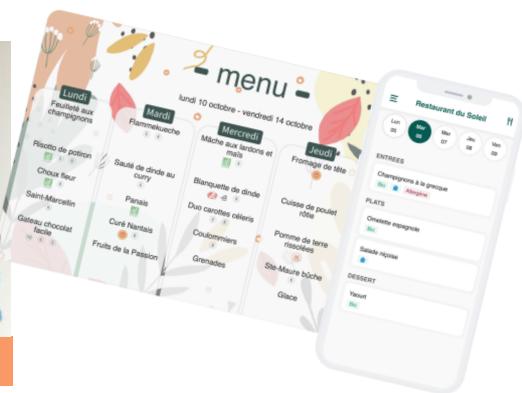
Que mange mon enfant à la cantine ? Quelle est la composition exacte des repas servis ? Quels sont les labels des produits utilisés ?

Pour aider les parents à trouver les réponses à toutes ces questions, la mairie de Plouguerneau a mis en place une application mobile baptisée « Nona » qui permet aux parents de consulter les repas de leurs enfants. Gratuite et disponible sur les plateformes de téléchargement mobiles Apple et Android, les parents peuvent ainsi suivre, depuis leur téléphone au jour le jour, les menus sur 10 jours glissants et visualiser les labels qualité, les allergènes...

Pour en savoir plus c'est par [ici](#) !



L'application Nona



DANS LES ASSIETTES

Le recyclage du pain



Depuis plus de deux ans, la cuisine scolaire s'approvisionne en pain 100% bio et local. Ce pain de qualité et dont la composition change tous les jours (paysan, complet, céréales, ciabatta...) est apprécié par les enfants mais cela n'empêche pas qu'il en reste des fois, en raison d'une repas plus copieux, parce qu'il n'y a pas de fromage pour aller avec, ou à cause d'absences de petits convives.... Mais pour autant, ce pain ne part pas au compost, il est gardé

précieusement (en cuisine, il est mis au congélateur) pour être réutilisé dans une recette anti-gaspi dont nous vous confions la recette plus bas. Mais il y bien d'autres astuces pour recycler son pain trop rassis (si on a pas de poules à nourrir au jardin) : le broyer finement au mixer pour le réduire en chapelure. Beaucoup de boulangers, pour éviter le gaspillage lié aux invendus utilisent cette technique et la réutilisent dans certaines recettes de gâteaux et de pains en remplacement d'une partie de la farine. Plus simple, on peut en faire des croûtons délicieux à mettre dans la soupe en le cassant en petits morceaux à poêler dans un peu de beurre ...



La recette du pudding anti-gaspi. Faire tremper 300g de pain rassis dans suffisamment de lait pendant 1/2 h ou plus si le pain est très sec, rajouter alors éventuellement un peu de lait. Faire tremper 100g de raisins secs dans du thé de préférence ou de l'eau. Mixer le pain ramolli (ou l'écraser à la fourchette à son goût). Ajouter les 3 œufs, 150 g de sucre, puis les raisins égouttés, le parfum : 1 cuillère à café de rhum, 1 sachet de sucre vanillé, le jus de 2 oranges. Ajouter le reste du lait en délayant progressivement en faisant en sorte que la pâte soit souple ni trop épaisse, ni trop liquide.

Verser la pâte dans un moule beurré et faire cuire au four 45/50 min à 190°. Laisser refroidir avant de déguster.



MÉMO : les menus de la semaine ainsi que la recette et l'ingrédient du mois sont mis à jour et accessibles [ici](#) !

ALIM & CO



Cool Food Pro - un défi réussi !

Nous vous avons parlé du projet COOL FOOD PRO dans nos deux dernières [lettres info](#). Celui-ci s'est achevé le 31 mars dernier et l'objectif d'économiser 1000 tonnes de CO2 est atteint, et même dépassé !

Et on a atteint quoi alors ? **+ de 110** sites de restauration collective engagés pour une restauration collective saine et durable, **500** défis pris par ces sites pour améliorer leurs pratiques et **+ de 1500** tonnes de CO2e économisées, soit 175 fois le tour de la Terre en voiture !



⇒ A Plouguerneau, nous avons économisé **20 tonnes de CO2e**, **4730m³ d'eau** et l'équivalent de **1500 m² de déforestation**

LES CHIFFRES 2022 DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE



EGALIM



46,77% de produits de qualité dont **35,30% bio**

Valorisation des produits et savoir-faire locaux :

30% de local
dont 14% bio

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



École Petit Prince :

- 128g en 2017
- 62,67g en 2021
- 54,58g en 2022

-57,35 %

École Phare :

- 117g en 2017
- 49,31g en 2021
- 45,33g en 2022

-61,25%



23.37
T. CO₂e



4997
m³ d'eau



1779
m²

Depuis février 2021 :



LA RÉCRÉ !

Le qui suis-je des fruits & légumes d'été !

Mon 1^{er} se marie avec le sel sur la table
Mon 2nd est un pronom
Mon tout est vert, jaune ou rouge et se trouve en salade



Mon 1^{er} est une note de musique

Mon 2nd est la cible du bûcheron

Mon tout pousse dans un arbre au soleil et agrmente nos boissons estivales ²

Mon 1^{er} est un savoir faire de talent

Mon 2nd est une maison en breton

Mon 3^{ème} n'est pas froid du tout

Mon tout est typique du Nord Finistère ³

Mon 1^{er} est direct et honnête

Mon 2nd fait office de maison à de nombreux animaux

Mon 3^{ème} est ce petit son typique du moustique

Mon tout est une star de l'été ⁴

Mon 1^{er} bouge vite

Mon 2nd ne garde rien

Mon tout se savoure poêlée ou en gratin ⁵



¹ poliron, ² citron, ³ artichaut, ⁴ framboise, ⁵ courgette