

Lettre Info du Comité de Restauration Scolaire # 06

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 : [Gwenaëlle Tréguer](#)

Ecole Diwan : [Cécile Lamouille](#)

Ecole publique du Phare : [Océane Le Meur](#) & [Stéphanie Vourc'h-Shackelton](#)

Ecole Ste Thérèse : [Anne Goetz](#) & [Marine Le Normand](#)

Ecole publique du Petit Prince : [Elsa Lebrun](#) & [Charline Dietrich](#)

Font également partie du comité, l'élue à la scolarité, le chef de la restauration scolaire, le chargé de mission transition, un agent de restauration, 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 ?

En 2025, retrouvez-nous lors de temps forts dans les écoles pour parler du comité et des enjeux de l'alimentation. Les dates à retenir :

- Saint-Joseph : Jumpoland (14 mars)
- Petit Prince : carnaval (7 mars)
- Sainte-Thérèse : kermesse et trail (27 et 28 juin)

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

Info PAT



Le Projet Alimentaire de Territoire se poursuit en 2025 avec un nouveau plan d'action ! Sensibilisation, travail avec les écoles, accompagnement au développement de projet, ... Malgré le non-renouvellement du label PAT, nous continuons à travailler pour une alimentation de meilleure qualité et accessible à toutes et tous sur le territoire. Le sujet vous intéresse ? Restez informés ! [Cliquez ici](#)

DANS LES ASSIETTES

Les desserts

A la cuisine centrale, les desserts sont régulièrement faits maison ! Ces pratiques ont plusieurs avantages. Le premier, c'est la diminution des déchets tant plastiques, puisque les desserts sont servis dans des ramequins en verre, qu'alimentaires, car on note une préférence pour cette façon de faire de la part des enfants. C'est aussi le cas pour les fromages qui sont servis à la coupe et non plus sous format individuel emballé. Le second avantage est économique, notamment pour le fromage qui est moins cher de cette manière. Le troisième avantage est qualitatif : les desserts, quand ils en contiennent, sont réalisés avec du lait biologique et local. Aucun conservateur n'est par ailleurs ajouté. Tous ces avantages conduisent à redonner du sens au travail des agents qui apprécient au quotidien cuisiner pour les

enfants des écoles de Plouguerneau.

On vous partage ici une recette de dessert « maison » : **la crème vanille !**

Pour 5/6 personnes :

- 1/2 l de lait entier
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre
- 30 g de Maïzena
- 1/2 c. à c. d'extrait de vanille

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et dans une sauteuse (hors du feu), mélanger les jaunes d'oeuf avec le sucre et la vanille.
2. Allumer le feu et ajouter le lait. Mélanger.
3. Ajouter la maïzena et continuer à mélanger sans s'arrêter sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe.
4. Répartir dans des ramequins et réserver au frigo.





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

ALIM & CO



Visite scolaire de la cuisine centrale



En 2024, deux écoles, Le Phare et Sainte-Thérèse, sont venues visiter la cuisine centrale. C'est, en tout, près d'une centaine d'élèves qui ont pu découvrir le lieu de préparation de leurs repas ! De la chambre froide à la zone de cuisine, les élèves ont pu tout voir mais aussi poser des questions aux cuisiniers !

En parallèle, une sensibilisation était proposée afin de développer un sujet. Ainsi, nous avons pu rappeler l'importance de manger équilibré et de saison au travers de différentes démarches.

Enfin, pour terminer ces rencontres, les agents de la cuisine ont préparé un délicieux far que les élèves ont pu déguster avant de se dire au revoir.

Ces actions s'inscrivent dans une démarche plus large de travail autour de l'alimentation. Ainsi, les deux écoles développent, en lien avec la collectivité, un projet alimentaire devant permettre de sensibiliser les élèves au bien manger. Jardinage, sensibilisation, développement d'une graine, ... plusieurs activités sont prévues afin de permettre aux élèves de développer leurs connaissances sur ce sujet.

Les chiffres 2023 de la restauration scolaire

EGALIM



46,56% de produits de qualité dont **35,94% bio**

Valorisation des produits et savoir-faire locaux :

34% de local
dont 11% bio



GASPILLAGE ALIMENTAIRE



École Petit Prince :

- 128g en 2017
- 62,67g en 2021
- 54,58g en 2022
- 35,82g en 2023

-72,01%

École Phare :

- 117g en 2017
- 49,31g en 2021
- 45,33g en 2022
- 46,13g en 2023

-60,57%

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE



47.37
T.CO₂e



10409
m³ d'eau



3667
m²

De février 2022 à mars 2024

Nous avons économisé



47 369
Kg Co₂eq




























= 217 691
km parcourus
En voiture!

LA RÉCRÉ !



Le BINGO des fruits & légumes. Tu le sais, il faut en manger chaque jour, idéalement 5 fruits ou des légumes que tu aurais mangé au cours de la journée. Pour t'aider nous te proposons ce petit Bingo. Le principe ? Tenter de cocher toute

 Pomme	 Carotte	 Clémentine	 Poireaux	 Chou-fleur
 Panais	 Citron	 Endive	 Pomelo	 Navet
 Betterave	 Orange	 Brocolis	 Fenouil	 Poire
 Epinard	 Champignon	 Kaki	 Banane	 Potimarron
 Orange sanguine	 Salade	 Radis	 Avocat	 Kiwi