



Juin 2025

LETTRE INFO



Lettre Info du Comité de Restauration Scolaire # 07

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 sommes-nous ?



Vous retrouverez ci-dessous le nom des parents qui vous représentent au sein du comité de restauration scolaire. Si vous avez des questions, souhaitez nous faire remonter des sujets, cliquez sur nos noms vous aurez accès à nos adresses mail ...

Ecole St Joseph : [Gwenaelle Tréguer](#)

Ecole Diwan : [Cécile Lamouille](#)

Ecole publique du Phare : [Stéphanie Vourc'h-Shackleton](#)

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

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

Envie de nous rejoindre ?

Le comité de restauration scolaire est composé de parents d'élèves de Plouguerneau. On se réunit chaque trimestre à la cuisine centrale du Hellez pour discuter par exemple des menus, des producteurs...

Si vous souhaitez nous rejoindre, n'hésitez pas à nous contacter ou échanger avec nous lors du café des parents à la prochaine rentrée. Nous vous donnons RDV le 1er septembre dans votre école!

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

Info PAT



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

RAKTRÉS EVIT AR BOUED EN TIRIAD

Sur la seconde moitié de l'année, nous allons continuer à vous proposer des actions autour de l'alimentation. Ainsi, vous pourrez découvrir de nouvelles pratiques de cuisine au travers d'un FabrikaPAT, les jeunes cuisineront des recettes saines et durables et un spectacle sur le gaspillage alimentaire sera proposé ! Tenez-vous au courant !

DANS LES ASSIETTES

Une cuisine connectée !

A la cuisine centrale, on ne manque pas de bonnes idées et on a de bons outils ! Afin de proposer des plats de qualité en maîtrisant les coûts de production, fours, sauteuses et bains-marie, sont connectés et programmables. Ainsi, un exemple parmi d'autres, les viandes sont cuites de nuit et en basse température afin de prolonger la durée de cuisson et préserver la texture, la saveur et les bienfaits nutritionnels de la viande.



Cette pratique est également économique car elle permet une consommation moindre d'énergie puisque la cuisson se fait à basse température et que la viande réduit moins ce qui permet d'éviter les pertes de matière et de commander la quantité au plus juste. Le tout est suivi informatiquement pour assurer un contrôle efficace de la cuisson et identifier d'éventuels problèmes ayant eu cours au cours de la nuit.





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

ALIM & CO

Projets alimentaires des écoles

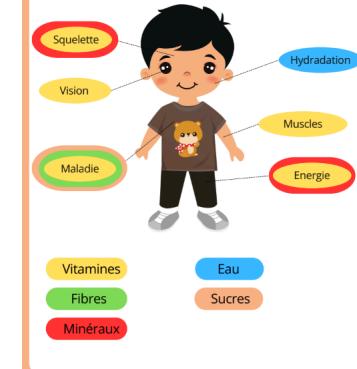


En 2025, la commune de Plouguerneau a accompagné deux écoles sur leur projet alimentaire. Ainsi, l'école du Phare et de Sainte-Thérèse ont accueilli chacune une animation de sensibilisation sur un sujet de leur choix, en lien avec leurs enjeux.

A Sainte-Thérèse, après un échange sur ce que c'est que l'équilibre alimentaire, nous avons développé l'importance, pour le corps, de manger des fruits et aussi l'importance de la pollinisation et du maintien de la biodiversité.

Au Phare, nous avons évoqué les différents types de régimes alimentaires et notamment le régime végétarien. Les élèves ont ainsi pu construire des recettes végétariennes équilibrées à tester ensuite chez eux !

Comment les fruits améliorent la santé



D'autres écoles se sont montrées intéressées par la démarche. Une réflexion pour travailler ensemble est prévue dans les prochains mois !

Les chiffres 2024 de la restauration scolaire

EGALIM



43% de produits de qualité dont **32% bio**

Valorisation des produits et savoir-faire locaux :

28% de local
dont **14% bio**



GASPILLAGE ALIMENTAIRE



École Petit Prince :
• 128g en 2017
• 54,58g en 2022
• 33,87g en 2024

-73,54 %

École Phare :

- 117g en 2017
- 45,33g en 2022
- 27,71g en 2024

-76,32%

EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE



83.64

T. CO₂e



17846

m³ d'eau



6195

m²

De février 2022 à mars 2025

Nous avons économisé



83 639

Kg Co2eq



384 370

km parcourus
En voiture!

LA RÉCRÉ !

QUIZZ des chiffres clés de la cuisine scolaire municipale



Connaissez-vous le :

- Nombre de repas produits par la cuisine par an ? 64 570. 87 540. 106 060.
- Nombre d'agents travaillant en cuisine ? 5. 8. 10.
- Nombre de producteurs locaux dans les achats ? 5. 7. 11.

Savez-vous :

- Combien de kg de pâtes peuvent être cuites dans cette sauteuse ? 5. 15. 25. ?
- Jusqu'à combien de temps dure une cuisson basse température ? 2h.

