

lettre
info
NOV.
2020



À TABLE !

En Savoie, 15 000 élèves prennent leur déjeuner dans les 38 collèges publics. Sur une année scolaire, cela représente 140 jours de repas pour les demi-pensionnaires et 175 jours de repas pour les élèves internes.

Ce service de restauration scolaire et les personnels qui en ont la charge sont de la responsabilité du Département. Comme dans 24 autres collèges de Savoie, les déjeuners de votre enfant sont préparés sur place et servis par des professionnels (chefs de cuisine, cuisiniers, aide-cuisiniers et agents polyvalents).

Manger au restaurant scolaire, c'est la garantie d'un repas :

👑 SAVOUREUX 👑 SAIN 👑 SÛR 👑 RESPONSABLE 👑



LE DÉPARTEMENT

savoie.fr

LE RESTAURANT SCOLAIRE : UN LIEU ESSENTIEL POUR SE FAMILIARISER AVEC LES BONNES HABITUDES ALIMENTAIRES

Objectifs :

- Répondre aux besoins et aux goûts des adolescents
- Découvrir des produits de saison, de proximité et de qualité
- Découvrir le patrimoine alimentaire à partir des animations proposées
- Développer des modes de service qui favorisent la consommation des convives.



L'ÉQUILIBRE TOUJOURS AU MENU



Comment sont conçus les menus du restaurant scolaire ?

Le chef de cuisine élabore les menus par cycle de vacances à vacances et les valide avec la chargée de projet restauration et hébergement-diététicienne du département.

Ces menus sont préparés avec soin pour proposer :

- des repas variés, équilibrés qui répondent aux goûts des adolescents mais aussi qui leur permettent de découvrir de nouvelles saveurs ;
- des produits locaux et bio, de saison ;
- des menus thématiques pour découvrir de nouveaux plats ou faire un voyage culinaire à travers les régions.

La commission restauration :

Certains collèves ont mis en place une commission restauration, lieu d'échange ou peuvent être présents : les personnels administratifs et éducatifs du collège, ceux de cuisine et des représentants des élèves.

Elle permet de donner la parole à chacun pour faire un retour sur les menus cuisinés et des propositions de repas thématiques, avec des produits bio, locaux et de saison.

RESTAURATION SCOLAIRE = SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GARANTIE !

Les cuisines des collèges sont soumises à des contrôles de respect d'hygiène tout au long des étapes : de la réception des aliments au service des repas aux convives.

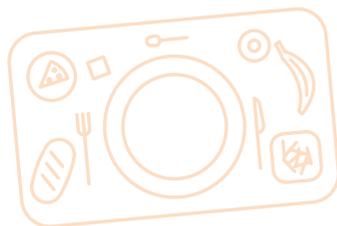
Alim'confiance permet de connaître le niveau d'hygiène de l'établissement établi suite à un rapport émis par l'inspection de la Direction départementale de la Cohésion sociale et de la protection des populations.

Vous pouvez trouver les résultats des contrôles sur le site <https://www.alim-confiance.gouv.fr/>



Protocole sanitaire COVID-19

Depuis la rentrée de septembre, les cuisines des collèges fonctionnent à nouveau normalement. Dans le contexte actuel, les modes de production et de distribution ont néanmoins été adaptés dans chaque établissement afin d'intégrer les recommandations du protocole sanitaire destiné à la restauration.



DU LOCAL ET DU BIO



Les ingrédients pour la cuisine de tous les jours :

Farine BIO et locale, persil local, Batavia et feuille de Chêne locales, pulpe de tomates BIO, crème fraîche BIO, œufs BIO, lait BIO...

En 2019, dans les repas préparés par les collèges, il y avait :

- **13%** de produits locaux *Local*
- **10%** de produits bio *Bio*

La loi Egalim (*) fixe l'objectif d'atteindre 50% produits sous signe de qualité d'origine dont 20 % de bio d'ici 2022. Afin d'informer les collégiens sur la qualité des repas servis, des logos pour identifier les produits locaux et bio sont apposés sur le menu affiché dans la salle de restaurant.

(*) Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, promulguée le 30 octobre 2018.

L'IDÉE RECETTE DE SAISON

Proposée par Norbert Lamy, chef de cuisine
au Collège Les Bauges, Le Châtelard

Tarte au reblochon

Mélanger et pétrir la farine avec le beurre coupé en petits dés. On doit obtenir un sable grossier.

Incorporer l'eau et former une boule de pâte Brisée.

Laisser reposer la pâte.

L'étaler dans un moule beurré.

Disposer des tranches fines de reblochon sur le fond de pâte.

Battre les œufs en omelette.

Ajouter et mélanger la crème à l'omelette.

Verser cette préparation sur la pâte.

Enfourner dans un four à 180°C pendant 40 min

Adaptable avec de la tomme des Bauges également



POUR 8 PERSONNES

- 150 g de farine BIO
- 75 g de beurre
- 1 reblochon de 450 gr
- 4 œufs
- 30 cl de crème fraîche à 30%MG
- Sel

Gardez le contact avec votre Département

savoie.fr - Savoie Mag



Département de la Savoie

Hôtel du Département - CS31802 - 73018 Chambéry Cedex

tél. 04 79 96 73 73



LE DÉPARTEMENT