

Restauration scolaire 2018 - 2019

ENVIRONNEMENT

Notre projet phare : la réduction des déchets

Note de l'audit : 100% de satisfaction

L'audit concerne le traitement des graisses et déchets / l'économie d'énergie / formation des équipes

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Valoriser les déchets alimentaires

Sensibiliser les élèves (animation)

Tester des recettes avant leur mise en place dans les menus

QUALITE

Enquête de satisfaction consommateurs :

- 68% d'élèves satisfaits et très satisfaits

(Collège, lycée, professeur et administration)

EQUIPE

6 personnes travaillent en cuisine

Charly Loupias a évolué au poste de second de cuisine

Hélène Salel a évolué au poste de chef de groupe



PRODUITS LOCAUX



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE



Dans la continuité de notre travail sur les produits locaux, nous travaillons également avec des fournisseurs et producteurs de la région Occitania (Andros dans le Lot pour les confitures et les compotes par exemple).