

Le circuit de restauration scolaire

Elaboration des menus

Les menus sont élaborés par une diététicienne, dans le respect du cahier des charges et sont validés par la municipalité

- 1 repas végétarien par semaine,
- 2 composants bio par jour,
- 1 pain spécial par semaine.

ÉTAPE
01

J-30



Commandes

Le chef-cuisinier de la société "Albert Restauration" est chargé de passer les commandes des produits circuits courts privilégiés, produits bruts et frais négociés en direct (pas de centrale d'achat).

ÉTAPE
02

J-15



Livraison des produits

J-2

Le cuisinier reçoit sur place, à l'école, les produits bruts destinés à la préparation des repas.

ÉTAPE
03



ÉTAPE
04

Préparation des repas

Jour J
8h

Le chef cuisine les repas sur place dans les cuisines de l'école élémentaire.

Livraison des repas

Jour J
11h

Les repas sont acheminés vers 11h à l'école maternelle qui dispose d'une étuve pour le maintien à température et de frigos (principe d'une cuisine relais). Le transfert vers l'école maternelle doit respecter une température légale de 63°C.

ÉTAPE
05



ÉTAPE
06

Jour J
12h

Service aux enfants

Les repas sont servis aux enfants à partir de 12h sur 2 services.

