

RESTAURANT SCOLAIRE

FONCTIONNEMENT

Origine des produits :

De nombreux produits sont frais et de producteurs locaux



Pour l'avenir de notre planète soyez actifs en participant au tri.
Une table de tri est à votre disposition : tri des déchets alimentaire et jetables

Soyez vigilants ne jetez pas la vaisselle



Vous avez encore faim ?
En fin de service vous avez la possibilité de vous resservir

Un plateau repas lycéen ou adulte se compose :

→ 1 dessert + 1 fruit

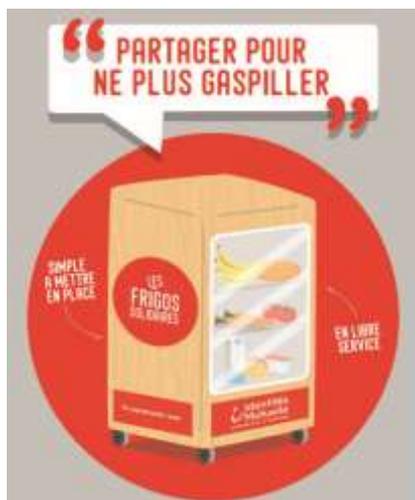
→ Salad'bar
une entrée multi choix à volonté



← 1 fromage ou 1 yaourt

← 1 petit pain

↑ Un plat = 1 viande ou 1 poisson + féculents + légumes



En fin de repas les élèves qui ne mangent pas leur fruit ou leur yaourt peuvent les placer dans ce frigo pour en faire profiter d'autres.

Pas de sandwich, de plat ou de boisson personnels dans le restaurant scolaire.



RAPPEL DE LA REGLEMENTATION NATIONALE (décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire)

Le sel est interdit en libre accès
Le grammage des viandes et les fréquences des plats sont imposés par la Plan de Maîtrise Alimentaire.

Traces de ces produits pouvant se trouver dans les repas servis au restaurant scolaire

