



JOURNÉE PORTES OUVERTES



Samedi 1^{er} octobre 2022 a eu lieu la première journée portes ouvertes de la cuisine centrale René Le Bas.

L'événement a accueilli environ 200 personnes. Elles ont eu la possibilité de :

- ✓ Visiter les locaux ;
- ✓ Rencontrer :
 - les agents de la cuisine centrale afin de répondre à leurs questions ;
 - des producteurs et fournisseurs locaux dont : Manche Marée – Terre Azur – Dis Frais et Les Douces Prairies ;
 - l'association Les Petits Composteurs, avec laquelle la Ville collabore dans le cadre de la récupération des biodéchets dans les restaurants scolaires.
- ✓ Déguster des recettes maison proposées aux enfants dans les restaurants scolaires ;
- ✓ Participer à des animations autour du « bien manger » et de l'équilibre alimentaire et échanger avec la diététicienne.



MONTÉE EN PUISSANCE DE LA CUISINE CENTRALE RENÉ LE BAS

Depuis septembre 2022, les élèves des écoles de La Glacerie et Querqueville bénéficient des repas élaborés par l'équipe de la cuisine centrale.

Il en est de même pour l'ensemble des enfants fréquentant les mercredis loisirs et centres de loisirs de Cherbourg-en-Cotentin.

- ✓ 2 040 repas/jour sont distribués aux scolaires.
- ✓ 700 repas/jour pour les mercredis loisirs.
- ✓ 700 repas/jour pour les centres de loisirs.

RECRUTEMENTS AU SEIN DE LA DIRECTION

Depuis août 2022, un cuisinier et une diététicienne sont venus renforcer l'équipe de la Direction de la restauration scolaire et collective.

Le rôle de la diététicienne est de promouvoir une alimentation sûre, saine, durable et équilibrée.

Ses missions visent notamment à :

- ✓ Contrôler l'équilibre alimentaire des repas produits par la cuisine centrale ;
- ✓ Mettre en place une commission « menus » en associant les différents acteurs de terrain ;
- ✓ Participer à la mise en œuvre du marché public des produits alimentaires dans le respect de la réglementation et des objectifs de qualité (environnemental, nutritionnel, sanitaire...) ;
- ✓ Sensibiliser au bien-manger, enjeu majeur de santé publique, via de l'information et une formation auprès des différents acteurs.

SEMAINE DU GOÛT 2022

La Semaine du goût a eu lieu du 10 au 16 octobre 2022. Elle a eu pour thème « AUTOUR DES 4 SAVEURS » (sucré, salé, acide, amer).

L'ensemble des équipes éducatives et des animateurs s'y est associé.

Ci-dessous menu proposé aux enfants par la cuisine centrale durant la Semaine du goût :



LA SEMAINE DU GOÛT DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



Lundi

Sucré

Carottes râpées aux agrumes
et emmental

Cuisse de poulet
sauce chocolat

Poêlée de légumes
patate douce

Compote pomme banane

Mardi

Salé

Salade verte composée

Brandade de morue
et poisson blanc

Quatre quart au
beurre salé

Mercredi

Betteraves BIO vinaigrette

Omelette au fromage

Potatoes

Pomme BIO

Jeudi

Acide

Rillettes de maquereau
au vin blanc

Filet de lieu sauce citron

Riz créole

Yaourt au cassis/myrtille

Vendredi

Amer

Salade d'endives au gouda

Carbonade de bœuf

Coquillettes BIO

Mousse crème de marron