



MONTÉE EN PUISSANCE DE LA CUISINE CENTRALE

À compter de septembre 2023, les élèves des écoles d'Équeurdreville-Hainneville et Cherbourg centre vont bénéficier des repas élaborés par l'équipe de la cuisine centrale.

À la rentrée prochaine plus de 3 300 repas seront produits quotidiennement et livrés sur chaque site de restauration scolaire.

SEMAINE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE

Dans le cadre de la semaine Olympique et Paralympique, qui s'est déroulée du 3 au 7 avril 2022, et dont la thématique était « l'inclusion », la direction de la restauration scolaire et collective a collaboré au projet initié par la direction des sports.

Cinq sportifs de Cherbourg-en-Cotentin ont donc participé avec notre direction :

- ✓ Maëlen LEMAITRE, voile
- ✓ Antoine LEGER, handball
- ✓ Davis SZLACHTA, kayak de mer
- ✓ Justine BARTHELEMY, basketball
- ✓ Audrey COUCHOT, lancer de disque

L'objectif était de proposer aux enfants un menu élaboré, avec chaque sportif, tout en mettant l'accent sur l'alimentation à travers le sport.

Chaque sportif s'est déplacé sur un site de restauration scolaire, le jour où son menu était proposé, afin de déjeuner et d'échanger avec les enfants (voir menus au verso).



LES PETITS COMPOSTEURS

Dans le cadre de son engagement dans la politique environnementale, la collectivité souhaite répondre à la démarche de l'association « Les Petits Composteurs » qui vise à diminuer les déchets à traiter par le détournement du biodéchets.

Pour ce faire, l'association a mis à disposition l'ensemble du matériel de collecte nécessaire pour chaque restaurant scolaire afin de centraliser les pesées et l'enlèvement sur la cuisine centrale René Le Bas.

À titre d'information, en 2022 : 16,9 tonnes de biodéchets ont été triées.

À compter de septembre 2023, l'association « Les Petits Composteurs » interviendra sur l'ensemble des restaurants scolaires de Cherbourg-en-Cotentin.

COMMISSION MENUS

Afin de développer la qualité des menus confectionnés au sein de la cuisine centrale René Le Bas, la direction de la restauration scolaire et collective va mettre en place des commissions menus à compter des mois de mai/juin 2023.

Ces commissions se dérouleront en présence de l' élu en charge de la restauration, d'agents des directions de l'éducation et de la restauration dont la diététicienne, d'agents du prestataire, de 3 ou 4 représentants de parents d'élèves et cela 3 fois dans l'année :

- ✓ En mai/juin : pour les menus proposés de septembre à décembre
- ✓ En novembre : pour les menus proposés de janvier à avril
- ✓ En février : pour les menus proposés d'avril à juin

Au cours de ces commissions seront évoqués :

- ✓ L'organisation générale sur la restauration et ses approvisionnements.
- ✓ Le retour sur les menus du cycle passé : informations, remontées, appréciations.
- ✓ L'étude des menus proposés au cycle suivant.
- ✓ Les avis sur les propositions des menus à thèmes, nouvelles recettes, dégustations, animations...
- ✓ La présentation d'un producteur ou d'une association.

Ci-dessous les menus qui ont été proposés durant la semaine Olympique et Paralympique :



RESTAURATION SCOLAIRE
MENUS DU 03 AU 07 AVRIL
2023

Dans le cadre de la semaine olympique et paralympique, chaque menu a été élaboré avec un sportif de Cherbourg-en-Cotentin. Le menu met en lumière les habitudes alimentaires des sportifs lors de compétitions ou leurs goûts personnels.

- Produits labellisés
- Produits locaux
- Produits BIO
- Menu Végétarien
- Fait maison !

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
VOILE	HANDBALL	BASKETBALL	ATHLETISME
Maëlen LEMAITRE 	Antoine LEGER 	Justine BARTHELEMY 	Audrey COUCHOT
Salade de pâtes (pesto, tomates, jambon sec) Poisson sauce citron Poêlée de légumes (butternut, patate douce, champignons) Compote gourde et pâte de fruit	Carottes râpées Dahl de lentilles Riz pilaf Yaourt au lait de chèvre	Tomates mozzarella Poulet Ratatouille Fromage chèvre Entremet chocolat	Céleri vinaigrette Spaghetti carbonara Emmental râpé Banane

Les menus peuvent faire l'objet de modifications



RESTAURATION SCOLAIRE
MENUS DU 03 AU 07 AVRIL
2023

Dans le cadre de la semaine olympique et paralympique, chaque menu a été élaboré avec un sportif de Cherbourg-en-Cotentin. Le menu met en lumière les habitudes alimentaires des sportifs lors de compétitions ou leurs goûts personnels.

- Produits labellisés
- Produits locaux
- Produits BIO
- Menu Végétarien
- Fait maison !

Mercredi 05
KAYAK DE MER
DAVID SZLACHTA
Chou rouge aux pommes Pêche du jour sauce crème Haricots verts et pommes de terre Comté Cake banane chocolat

Les menus peuvent faire l'objet de modifications