



MONTÉE EN PUISSANCE DE LA CUISINE CENTRALE RENÉ LE BAS – DERNIERE ETAPE :

A compter de la rentrée 2023-2024, la cuisine centrale a amorcé la dernière phase de sa montée en puissance en intégrant les restaurants scolaires de la commune déléguée d'Équeurdreville-Hainneville et ceux de Cherbourg centre

Elle produit dorénavant les repas pour l'ensemble des scolaires des écoles de Cherbourg-en-Cotentin, soit 3 500 repas par jour et également les repas des mercredis loisirs et centres de loisirs

MENUS A THEMES :

Les menus à thèmes sont proposés par la Direction de la Restauration Scolaire et Collective. Ils prennent en compte durant toute l'année de la programmation culturelle et sportive de la Ville de Cherbourg-en-Cotentin. Ils sont validés lors de la commission menus.

Au cours de la première période de l'année scolaire, il sera proposé aux enfants :

➤ **28 septembre : journée « Manger BIO local, c'est l'idéal »**, en partenariat avec BIO en Normandie (association de producteurs défendant l'agriculture biologique sur le territoire normand) afin de mettre en valeur les produits bio-locaux.

Le menu de cette journée sera composée de :

- ✓ Carottes râpées
- ✓ Filet de Tacaud
- ✓ Purée de pommes de terre et courgettes
- ✓ Yaourt fermier
- ✓ Pomme
- ✓ Pain Complet

➤ **9 octobre au 13 octobre : Semaine du goût.**

Elle aura pour thème « Menus en couleurs ». Les menus seront composés selon une thématique colorée : jaune, violet, vert, rouge et noir.

L'intérêt est de :

- ✓ permettre la découverte de nouveaux aliments et de nouvelles recettes,
- ✓ différencier le visuel du goût,
- ✓ d'interagir sur la provenance des aliments.

L'ensemble des équipes éducatives et des animateurs pourra s'y associer.

➤ **22 décembre : Repas de Noël**

COMMISSION MENUS :

La direction de la restauration scolaire et collective a mis en place sa première commission menu qui s'est déroulée le 6 juillet 2023, en présence de représentants du secteur géographique EST (Tourelville et La Glacière).

L'objectif est de regrouper l'ensemble des acteurs du temps de repas afin d'échanger ensemble, de faire remonter les informations et de faire évoluer les pratiques.

Lors de cette commission, il a été évoqué :

- ✓ le fonctionnement de la cuisine centrale,
- ✓ les différents critères pris en compte pour l'élaboration des repas,
- ✓ la logistique (production, livraison...),
- ✓ l'éducation au goût,
- ✓ l'étude des menus du cycle passé et des menus qui seront proposés de septembre à décembre.

Au cours des menus de septembre à décembre des nouvelles recettes seront proposées:

- ✓ Sticks de légumes aux brocolis
- ✓ Riz à l'encre de seiche
- ✓ Salade de lentilles et radis noir
- ✓ Salade quinoa concombre pommes

La prochaine commission se déroulera courant novembre 2023, secteur OUEST, les menus proposés de janvier à avril y seront évoqués.

