

### RECRUTEMENTS AU SEIN DE LA DIRECTION :

Au cours de l'année scolaire 2023/2024 : 3 chauffeurs/livreurs, un magasinier, 4 cuisiniers et un agent de cuisine sont venus renforcer l'équipe de la cuisine centrale Le Bas.



Equipe de la cuisine centrale Le Bas

### PLAN D'ACTION GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

Au cours du 1<sup>er</sup> trimestre 2024, la direction a démarré son plan d'action contre le gaspillage alimentaire sur les sites de restauration scolaire, en lien avec la Direction Enfance, Education et Réussite Educative (DEERE) et les prestataires de l'animation Francas et CLT.

Suite aux données des collectes des biodéchets récoltés sur chaque site de restauration scolaire, il a été ciblé, conjointement avec la DEERE, un site de restauration scolaire sur chaque secteur de Cherbourg-en- Cotentin.

- ✓ Secteur Ouest : restaurant scolaire Jean Goubert
- ✓ Secteur Centre : restaurant scolaire Simone Veil élémentaire
- ✓ Secteur Est : restaurant scolaire Zola

Déroulé sur site de la démarche :

- ✓ Identifier et analyser les causes potentielles du gaspillage de la commande du produit à la distribution des repas (menus, présentation, service..).
- ✓ Proposer des pistes de réduction du gaspillage.
- ✓ Pérenniser les actions et accompagner, l'ensemble des acteurs, au changement d'habitudes.
- ✓ Harmoniser cette démarche sur tous les sites de restauration.

### RETOUR SUR LES COMMISSIONS MENUS – SECTEURS OUEST ET EST

Les deuxième et troisième commissions menus se sont déroulées les :

- 27 novembre 2023, en présence de représentants du secteur géographique OUEST (Equeurdreville-Hainneville et Querqueville),
- 26 mars 2024, en présence de représentants du secteur géographique EST (Tourlaville et La Glacière).

Lors de ces commissions, il a été évoqué :

- ✓ le fonctionnement de la cuisine centrale,
- ✓ les différents critères pris en compte pour l'élaboration des repas,
- ✓ les informations sur divers sites de restauration,
- ✓ l'étude des menus du cycle 2 (janvier à avril) et des menus du cycle 3 qui seront proposés de fin avril à début juillet 2024.

Des dégustations de différentes recettes élaborées au sein de la cuisine centrale ont été proposées aux participants des commissions menus.

Au cours des menus de janvier à avril des nouvelles recettes ont été proposées:

- ✓ Flan de légumes, gratins de légumes et légumineuses
- ✓ Poêlée chinoise aux nouilles udon
- ✓ Purée de patate douce/Purée de chou fleur
- ✓ Poêlée de champignons/Haricots blancs sauce tomate
- ✓ Agneau au thym/Sauté de canard
- ✓ Egrené végétarien coco curry
- ✓ Flan coco/Pana cotta coulis de fruits rouges

La prochaine commission se déroulera courant juin 2024, secteur CENTRE, les menus proposés à compter de la rentrée de septembre à décembre 2024 seront évoqués.

### MENUS A THEMES :

Au cours du 2<sup>ème</sup> trimestre 2024, il sera proposé aux enfants :

**23 mai** : menu Asie - festival du livre de jeunesse et de bande dessinée

**31 mai** : menu Grec – passage de la flamme olympique

**21 juin** : menu estival – Fête de la musique

**5 juillet** : pique nique

## ALLERGIES ALIMENTAIRES :

Les allergies déclarées lors de l'inscription à la restauration ou de loisirs font l'objet d'un **Projet d'Accueil Individualisé** (P.A.I.) nécessaire afin d'assurer le suivi de la pathologie de l'enfant et sa prise en charge effective.

Les PAI doivent comporter l'information la plus précise possible concernant l'allergène et notamment : « éviction totale de... » ou « supporte les traces de... »), ceci afin de garantir la santé de l'enfant pris en charge tout en adaptant les menus proposés.

Les P.A.I. sont étudiés afin d'assurer la faisabilité et la mise en œuvre effective au sein de la cuisine centrale, et ce pour garantir la santé de l'enfant.

Quinze catégories d'allergènes sont prises en compte.

Une traçabilité est appliquée dès la réception des denrées, et tout au long de la production à la cuisine centrale. La liste des catégories d'allergènes et les modalités de prise en charge ont été établies dans un protocole. Lorsque la cuisine centrale ne peut pas satisfaire un projet d'accueil individualisé ou une demande concernant une habitude alimentaire, le panier repas est mis en place.

### ALLERGENES PRIS EN CHARGE PAR LA CUISINE CENTRALE :

NOM	Contient
<b>CRUSTACES</b>	Crustacés et produits à base de crustacés : crevettes, crabes...
<b>ŒUFS</b>	Œufs (blanc, jaune) et produits à base d'œufs
<b>POISSONS</b>	Poissons et produits à base de poissons (surimi, terrine de poisson...)
<b>ARACHIDE</b>	Arachide, cacahuète
<b>SOJA</b>	Soja et produits à base de soja
<b>LAIT ET LACTOSE</b>	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), protéine de lait, beurre, fromage quel qu'il soit...
<b>FRUITS A COQUE</b>	Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland, chocolat et produits à base de ces fruits.
<b>CELERI</b>	Céleri et produits à base de céleri
<b>MOUTARDE</b>	Moutarde et produits à base de moutarde
<b>GRAINES DE SESAME</b>	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
<b>ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES</b>	Anhydride sulfureux et sulfites
<b>LUPIN</b>	Lupin et produits à base de lupin
<b>MOLLUSQUES ET PRODUITS DE LA MER</b>	Mollusque et produits à base de mollusques : huître, palourde, coquille saint-jacques, moules, seiche, calamars...
<b>FRUITS EXOTIQUES</b>	Agrumes, ananas, avocat, banane, citron vert, datte, goyave, jus d'orange, kiwi, litchi, mangue, noix de coco, pamplemousse, papaye, physalis...
<b>FRUITS ROUGES</b>	Fraise, framboise, cassis, groseille, mûres, myrtilles...