

Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018.



- Présents : Nathalie Blanc et Stéphanie Joaquim (TL JFE)
- Nous avons été reçu par M.Deceroix, responsable de la restauration scolaire sur la commune.
- **Préparation des repas**
 - Petite explication sur la réception des produits qui sont préparés à la cuisine centrale Sodexo d'Asnières et réchauffés sur place.
 - La veille, les marchandises sont livrées, puis elles sont stockées en chambre froide. Les plats sont servis à 63 degrés minimum puis remise en température.
 - Toutes les préparations froides sont préparées sur place dans une légumerie qui permet l'épluchage des légumes et fruits.



Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018.



- **Présentation de la cantine**

Il y a 3 réfectoires qui sont en sous-sol.

- Les enfants sont répartis en 3 salles distinctes dont une salle plus petite qui accueille les classes de CP et CE1. Les 2 autres réfectoires accueillent les autres niveaux.
- Les tables sont encadrées par des animateurs.
- Chaque réfectoire accueille les enfants en 3 services (11h30 à 12h, 12h à 12h30 et 12h30 à 13h)



Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018.



• Organisation des repas

Chaque réfectoire est composé :

- d'un espace libre service où l'enfant se sert sur son plateau le verre, les couverts, la serviette, le pain, et l'entrée ou le dessert).
- d'un espace où les cantinières leur servent le plat chaud ou les fruits coupés.
- d'une table de tri dans 2 des réfectoires.

d'étagères de dessert où les enfants posent leur plateau une fois leur repas terminé

- La répartition des enfants entre les 2 services tourne dans la semaine.

- Les enfants du 2ème service ont la possibilité « de demander du rab » s'ils ont encore faim.

- A l'entrée des réfectoires, le menu du jour et de la semaine sont affichés de façon lisible et colorée pour les enfants pendant qu'ils font la queue. Une rangée de lavabos est à leur disposition pour le lavage des mains obligatoires.



Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018.



• Contenu du plateau

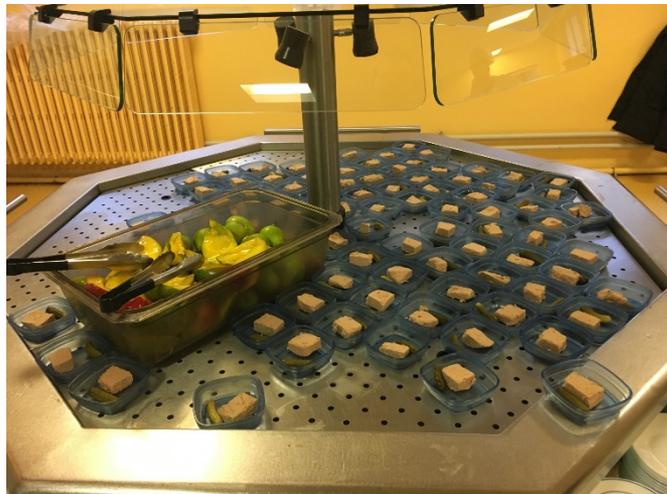
L'enfant se sert en précisant à la cantonnière « grosse faim, j'en veux plein » ou « petite faim, j'en veux moins! »

Pour rappel depuis 2016, le plateau de vos enfants est composé d'un menu à 4 composants avec

- 1 plat principal + 1 garniture + 1 produit laitier + 1 entrée ou 1 dessert (sans oublier le pain) soit un apport calcique et un apport fruits.
- Le passage de 5 à 4 composants s'est effectué soit en supprimant l'entrée soit en remplaçant l'ensemble fromage + dessert par un dessert lacté ce qui permet de respecter un **équilibre nutritionnel**.
- La composante manquante est réintégrée dans le repas (par exemple s'il s'agit du fromage il est intégré dans le gratin, ou sous forme de dés de comté dans les entrées,...),
- Les fréquences d'apparition de chaque composante nutritionnelle sont respectées.

Ce jour la vos enfants ont mangé : Pâté de foie, cordon bleu accompagné d'un gratin de chou fleur et pomme de terre béchamel avec pour ceux qui le souhaitent du gruyère rappé, un morceau de mangue ou une poire.

Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018.

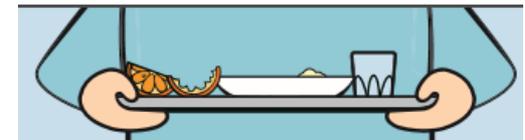


Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018.



• Les tables de tri : un geste écologique

- ❑ Depuis 2016 les tables de tri sont présentes dans les cantines de nos enfants pour les sensibiliser au gâchis et à l'importance de trier leurs déchets. 3 bacs sont à leur disposition dont 2 pour jeter les déchets alimentaires et l'autre pour les emballages.
- ❑ Le poids des déchets des repas permet ensuite d'adapter les menus (aliments et quantités)



ICI ON TRIE LES RESTES DE REPAS



Pour éviter le gaspillage alimentaire :

- ⊗ je demande une portion adaptée à mon appétit
- ⊗ je finis mon assiette

Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018



- Depuis le 10/01, la ville de Bois colombes a lancé la collecte des déchets alimentaires dans les écoles et les marches de la ville. Ces déchets sont récupérés dans des bacs à déchets qui sont collectés les mercredis et les vendredis. Cela permet :
 - ❑ De fabriquer un compost utilisé par les agriculteurs, limitant ainsi le recours aux engrais chimiques.
 - ❑ De produire des énergies renouvelables (électricité, chaleur ou biocarburant) grâce à la récupération de biogaz.
 - ❑ Ce compost est ensuite revendu chez Sodexo auprès des maraichers.



Visite de la cantine de Jules Ferry élémentaire effectuée le 25 janvier 2018



LE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES, À QUOI ÇA SERT ?



Les **restes de cantine** vont dans un 
puis dans un  qui les dépose dans
une . En se décomposant, les 
produisent de l'**énergie** pour le 
et la , de la **chaleur** pour le 
et du **compost** pour les  ! *

Le saviez-vous ?

30%

des ordures ménagères franciliennes sont des déchets alimentaires.



ENSEMBLE,
TRIONS NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES !