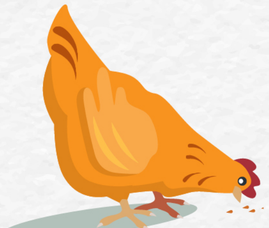
Ville de PESSAC

DES INFOS DANS L'ASSIETTE #3

LE SAVIEZ VOUS ?

LA CUISINE CENTRALE EST À 18 KM DU CHAMP DE CAROTTES ET 60 KM DU PRODUCTEUR DE VOLAILLES LABEL ROUGE



TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

LES ASSIETTES

LA COMMISSION DES MENUS SE RÉUNIT TOUS LES 3 MOIS POUR EXAMINER LES MENUS PROPOSÉS PAR LE DÉLÉGATAIRE. ELLE PROPOSE DES ADAPTATIONS DE MENUS EN FONCTION DES RETOURS OBSERVÉS AU MOMENT DES REPAS. ELLE PREND EN COMPTE LES CONTRAINTES TECHNIQUES DES RESTAURANTS SCOLAIRES ET DE LA CUISINE CENTRALE NOTAMMENT QUAND IL FAUT METTRE AU FOUR EN MÊME TEMPS PLUSIEURS PLATS DIFFÉRENTS. ELLE PROPOSE OU VALIDE DES NOUVEAUX METS.

LES COMMISSIONS DES MENUS SONT COMPOSÉES DE :
- DES REPRÉSENTANTS DU DÉLÉGATAIRE : DIRECTEUR DE LA CUISINE CENTRALE, DIÉTÉTICIENNE, CHEF DE PRODUCTION QUI ORGANISE LA PRÉPARATION DES REPAS DE LA COMMANDE AU CONDITIONNEMENT.
- 4 REPRÉSENTANTS TITULAIRES DE PARENTS D'ÉLÈVES ÉLUS
- POUR LA VILLE :
  - 5 RESPONSABLES DE SITE SCOLAIRE ET DE ROMAINVILLE QUI ORGANISENT LA RESTAURATION AU SEIN DES ÉCOLES ET ALSH AVEC LEURS ÉQUIPES TECHNIQUES
  - 1 RESPONSABLE DE STRUCTURE PÉRI ET EXTRASCOLAIRE QUI ENCADRE LES ANIMATEURS
  - 1 DIÉTÉTICIENNE INDÉPENDANTE MISSIONNÉE PAR LA VILLE
  - ET DES REPRÉSENTANTS DE LA DIRECTION DE L'ENFANCE



LA COMMISSION MENU TRIMESTRIEL

LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

AU SEIN DES OFFICES DES RESTAURANTS SCOLAIRES, VERS 10H30 COMMENCE LA REMISE EN CHAUFFE DES REPAS DU MIDI À 140°C. EN FONCTION DE LA NATURE DU PRODUIT, LE TEMPS DE REMISE EN CHAUFFE EST DIFFÉRENT :
UNE BLANQUETTE DE DINDE LABEL ROUGE SERA RÉCHAUFFÉE EN 1 HEURE ENVIRON TANDIS QUE LE RIZ AURA BESOIN DE 30 MIN DE RÉCHAUFFE.
DURANT LE SERVICE, LES ÉQUIPES MUNICIPALES S'ASSURENT, À L'AIDE D'UN THERMOMÈTRE, QUE LES PLATS CHAUDS SONT TOUJOURS À UNE TEMPÉRATURE SUPÉRIEURE À 63°C À CŒUR. LES ENTRÉES, DESSERTS SONT PRÉPARÉS OU MIS À LA DÉGUSTATION PAR LES AGENTS DES ÉCOLES AFIN QU'ILS SOIENT CONSOMMÉS PAR LES ENFANTS



REMISE EN TEMPÉRATURE ÉCOLE GEORGES LEYGUES

INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

CHAQUE JOUR DURANT LE TEMPS D'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE ET ALSH MERCREDI OU VACANCES, UN GOÛTER EST SERVI AUX ENFANTS. DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET POUR PROPOSER UNE DIVERSITÉ, S'AJOUTENT AU GOÛTER PRÉVU AU MENU, LES PRODUITS LAITIERS, DESSERTS, FRUITS, GOÛTERS PRÉCÉDENTS (ENCORE CONSOMMABLES, BIEN ÉVIDEMMENT) PRÉSENTS SUR LA STRUCTURE. AINSI LES ENFANTS BÉNÉFICIENT D'UNE PROPOSITION DIVERSIFIÉE POUR L'ENCAS DE L'APRÈS-MIDI.



GOÛTER À BELLEGRAVE LE 15 MARS AVEC UN CAKE À LA NOIX DE COCO FAIT À LA CUISINE CENTRALE

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

15 KM, C'EST LA DISTANCE ENTRE UN MARAICHER D'EYSINES ET LA CUISINE CENTRALE DE PESSAC POUR LIVRER LES 450 KILOS DE COMPOTE POMME-KIWI QUI ONT ÉTÉ SERVIS EN DESSERT LE 15 JANVIER. L'ENTREPRISE LES BONNES CHOSES, BASÉE À BLANQUEFORT, QUI TRAVAILLE AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A CONFECTIONNÉ CETTE RECETTE DE 70% DE POMME DU SUD-OUEST ET 30% DE KIWI AFIN D'ÉVITER QUE DES STOCKS DE FRUITS SOIENT PERDUS.



FRUITS « MOCHES »