Ville de PESSAC

DES INFOS DANS L'ASSIETTE

#13 FÉVRIER 2026

LE SAVIEZ VOUS ?

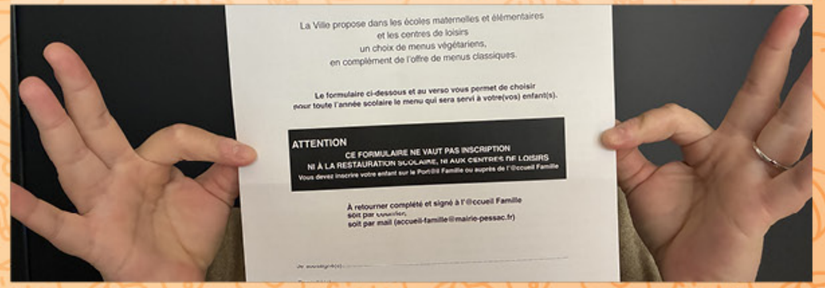
84 000 KG

C'est le poids des biodéchets collectés sur les écoles et centres de loisirs pour l'année 2025, dont une partie a servi pour créer des jardins pédagogiques dans des écoles (Herriot, Mauriac).

LES ASSIETTES

Choix de la Formule Menu

La restauration collective sur la ville de Pessac propose aux parents trois types de menu afin de répondre aux attentes de tous les enfants.
Afin de permettre à la cuisine de produire les quantités les plus juste, les inscriptions en ligne se font jusqu'au dimanche soir.
Les parents peuvent choisir soit un menu classique, soit un menu végétarien occasionnel dans les cas où il y a du porc, soit un menu végétarien permanent.
Le menu végétarien, comme défini par la loi EGALIM, correspond à un menu qui ne contient ni viande, ni poisson et produits de la mer dans l'ensemble de ses composantes (entrée, plat et garniture) mais pouvant contenir des œufs ou des produits laitiers (lait, fromage).



PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Chaque matin l'équipe technique de l'école fait un point avec les enseignants pour connaitre les absents et les noter sur un document interne qui est transmis en fin de semaine au prestataire pour ajuster la facturation.
Le midi, à l'entrée des restaurants scolaires des élémentaires, un panneau de fiches en T permet à chaque enfant en retournant la fiche d'indiquer qu'il est venu manger. Cela permet aussi aux agents de s'assurer que tous les enfants inscrits à la restauration mangent le midi lorsque la fiche est retournée. Si elle n'est pas retournée cela veut dire soit que l'enfant n'est pas encore venu déjeuner, soit qu'il a dû partir de l'école.
Ainsi en plus du suivi , le pointage du matin et le contrôle par les fiches T permettent de communiquer au prestaire les effectifs à facturer.



INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

Le petit déjeuner durant le temps scolaire pour les élèves de CE1 des écoles de la ville.

Chaque année, la ville de Pessac demande au prestataire restauration de proposer entre janvier et juin des petits déjeuner aux enfants des écoles en CE1 sur le temps scolaire. C'est un moment privilégié pour la diététicienne de la cuisine qui vient expliquer aux enfants l'équilibre alimentaire, les valeurs nutritives des aliments.



TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Quand il y a des restes, il n'y a pas de reste !

À la restauration collective, les enfants trient leurs assiettes au niveau d'une table de tri. Les déchets sont transformés en biodéchets. En revanche, le pain, les fromages, les laitages, les gâteaux et les fruits ne sont pas jetés en fin de service. Ils sont soit resservis en complément du gouter le soir (collation) soit ils sont proposés le lendemain en plus des desserts du jour. Mais, parfois, il n'y a pas de reste...

