

# La restauration scolaire (Service annexe d'hébergement)



Sous la houlette d'un chef cuisinier, une équipe s'affaire devant les fourneaux dès 6h30 du matin pour servir chaque jour près de 500 repas.

La quasi-totalité des plats sont confectionnés sur place par l'équipe des cuisiniers conformément aux règles diététiques du Plan National Nutrition Santé (P.N.N.S.). Les menus sont établis pour des périodes de 5 semaines, puis validés par le chef d'établissement, la gestionnaire.

Tous les jours les élèves se voient proposer des produits de qualité où le bio prend sa place avec comme objectif une collaboration avec les fournisseurs locaux. La diversité des produits utilisés est un atout majeur pour proposer des mets variés.



Par ailleurs, le laboratoire départemental d'analyses IDAC, diligenté par le Conseil Départemental, veille régulièrement au suivi de la maîtrise sanitaire, contrôle des aliments, les plans de travail ainsi que les procédures obligatoires.

