



Au restaurant scolaire de Sainte-Pazanne



Mission Zéro

par RESTORIA



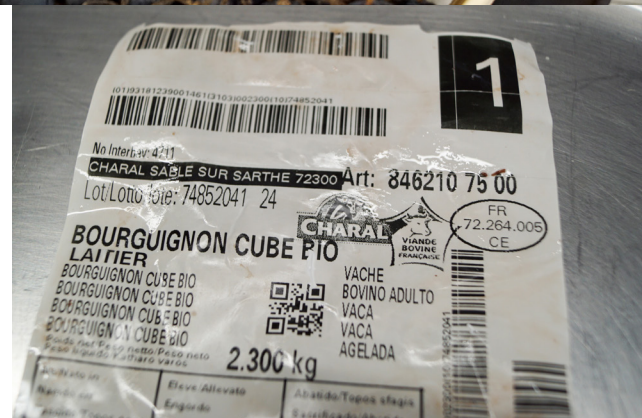
L'équipe du restaurant des Barottards (de gauche à droite) : Karène, Thierry (Chef gérant préparant les repas pour les 2 restaurants scolaires de Sainte-Pazanne), Marie-Laure et Sébastien (stagiaire).

En  cuisine
c'est vraiment cuisiné...



Dans les restaurants scolaires de Sainte-Pazanne, nous privilégions les produits frais, les produits BIO, les produits locaux et de qualité (produits labels).

Et justement, au menu aujourd'hui : du bourguignon de boeuf Charal, BIO & français.
Réception également de raisins et poires fraîches pour le dessert !





Entrées

Quiche lorraine



Attention c'est chaud : sortie des quiches maison du four !

Oups, nous arrivons trop tard pour vous montrer la confection de ces dernières, qui ont eu lieu très tôt le matin. (Et oui, le fait-maison en cuisine scolaire appartient à ceux qui se lèvent tôt comme on dit.)

On y aperçoit Thierry, découpant les quiches en parts individuelles, pour favoriser le service des enfants.

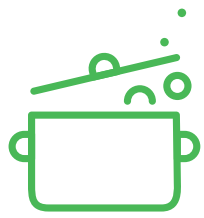
Les parts sont ensuite disposées dans des bacs gastro, qui sont eux même posés sur les meubles mission 0. Il ne reste plus qu'à se servir en entrée !

Samousas

Et ici, on aperçoit la sortie du four des samoussas.

Ils sont ensuite disposés dans les bacs gastro pour être proposés en second choix d'entrée pour les enfants.





Plat chaud

Boeuf carottes



Thierry prépare un bon boeuf carotte pour les enfants. Première étape, faire revenir la viande dans la sauteuse, avec un peu de matière grasse. Il y incorpore ensuite des oignons émincés, un peu de bouillon et un peu d'eau, pour faire la sauce. Il ne reste plus qu'à assaisonner.



Une fois le boeuf bien cuit, Thierry le retire de la sauteuse, pour le disposer dans des bacs gastro, en prenant le soin de conserver la sauce.



Les carottes fraîches ont été épluchées puis tranchées en rondelles avant d'être cuites vapeur.



Une fois les carottes disposées dans les contenants, Thierry s'occupe de faire une bonne sauce maison qui accompagnera les carottes : un bouillon, de la persillade et un peu de crème.



Dessert

Fruits frais : kiwi, raisin et poire



Ce midi, un dessert simple, un dessert sain : de bons fruits frais.

L'équipe s'occupe ici de laver les fruits et de découper les portions de raisins, avant de les mettre en bacs gastro, pour les disposer sur les meubles mission 0.

Livraison ...

sur le restaurant scolaire de **La Nantaise**



Une fois tout le repas confectionné, l'équipe des Barottards charge des repas dans le camion, pour les livrer sur le restaurant scolaire de la Nantaise en fin de matinée.



Les repas sont livrés en liaison chaude : tout les produits sont reçus à bonne température de consommation sur le restaurant scolaire de la Nantaise grâce à des contenants adaptées.

A la réception, le personnel de La Nantaise s'occupe du découpage des portions, de la disposition des plats dans les meubles mission 0, pour ensuite assurer le service.

Il n'y a plus qu'à !



Le parcours Mission 0

anti-gaspi !



A son arrivée à la cantine, l'élève peut prendre connaissance du menu dans le hall d'entrée. (histoire de se mettre en appétit !)

Ensuite, il prend son plateau, un verre, des couverts et une serviette. Il se rend directement au pôle desserts, où il pourra choisir ce qu'il préfère.

1

Arrêt aux desserts !



2

Direction la salle pour trouver une place...



3

Sers-toi en entrées !



Une fois installé, l'élève se dirige vers le salad'bar des entrées et se sert selon son appétit.

Il pourra revenir se resservir s'il le souhaite !



L'entrée terminée, rendez-vous avec le cuisto pour le plat chaud !

4



L'entrée terminée, direction le point chaud avec la même assiette !

La viande ou le poisson sont servis par le chef. L'élève se sert en garniture selon son appétit. (hors période covid)

Le plat n'est servi que si l'assiette est vide ! (C'est le « contrat » passé avec lui).

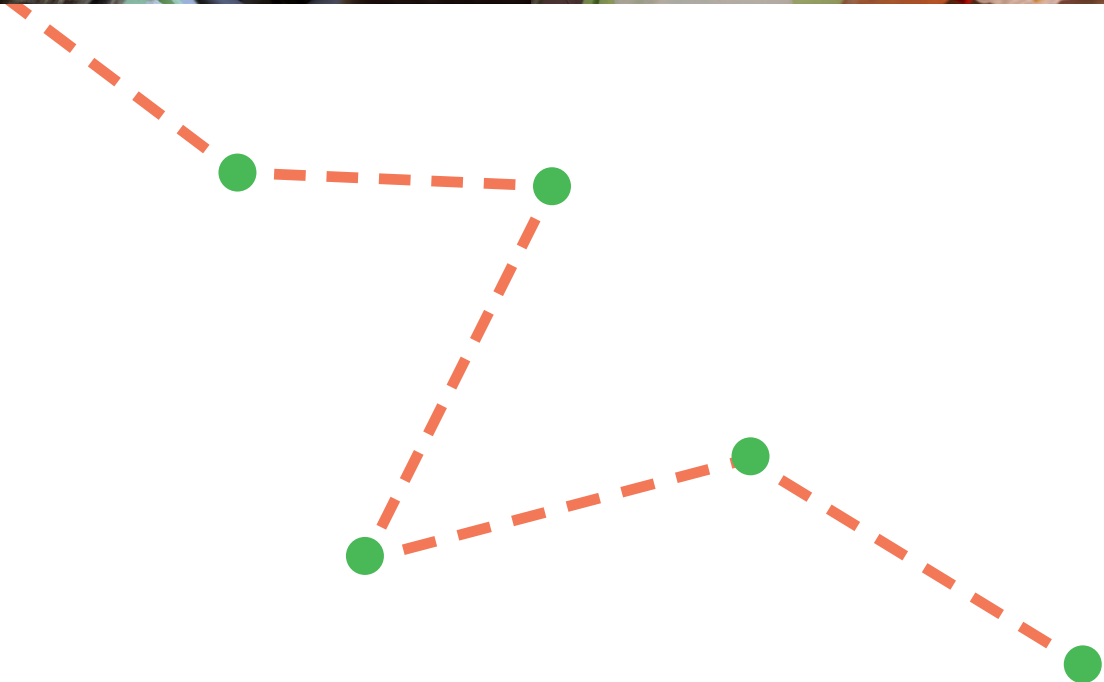


5

Tout est dégusté, y'a plus qu'à trier !



A la fin du repas, l'élève peut débarrasser son plateau. Les assiettes doivent être VIDES de tout déchet alimentaire !



Les de Mission 0



RESPONSABILISER
Se servir selon sa faim
pour ne pas gaspiller

LE PERSONNEL
+ présent en salle
accompagne les
collégiens avec un
rôle éducatif

SENSIBILISER
responsabiliser
et agir



SUPPRIMER
la ligne de self et
donc la file d'attente

RÉINVESTIR
les économies réalisées
dans des menus
encore + qualitatifs
| + bio + local + labels |

+ DE PLAISIR
Le plat principal
est mangé chaud



par RESTORIA

RESTORIA - Siège social
Parc de l'Angevinière
12 rue Georges Mandel
C.S. 50955
49009 Angers Cedex 01
projetcommercial@restoria.fr