

# Miam!

## Ma

# CANTINE

MAI  
26



L'info des restaurants scolaires de la commune de Plessé

### LES COULISSES DU RESTAURANT SCOLAIRE : UNE ÉQUIPE BIEN HUILÉE AU SERVICE DE TOUS



De gauche à droite : Marion, Prescillia, André, Vanessa, Isabelle et Patricia.  
Absentes sur la photo Aurélie, Anne Cécile et Laura.

Chaque jour, environ 400 repas sont préparés dans l'ombre par l'équipe de cuisine.

Au cœur de cette brigade, Marion, la cheffe de cuisine joue un rôle central.

Responsable de l'élaboration des menus et de la gestion des approvisionnements, elle supervise l'ensemble de la production.

À ses côtés Aurélie, la seconde de cuisine et Vanessa, l'aide cuisine assurent le relais et participent au bon déroulement des opérations quotidiennes. En complément depuis ce début d'année André, intérimaire, remplace nos agents au sein de l'équipe selon les besoins du service.

L'équipe est complétée d'Anne Cécile pour la mise en place des salles, Patricia, Isabelle, Laura et Prescillia pour prêter mains fortes sur les besoins en cuisine et en entretien du matériel pendant la production.

Ensemble, ils contribuent à un objectif commun : servir un grand nombre de repas tout en garantissant sécurité, qualité et équilibre nutritionnel.

### LES COULISSES DU RESTAURANT SCOLAIRE : L'ÉQUIPE DE SERVICE AU PLUS PRÈS DES ÉLÈVES

L'équipe de service, composée de 13 agents, joue un rôle essentiel dans le bon déroulement du repas. Les agents accueillent, assurent la gestion des trajets entre les écoles et le restaurant scolaire, organisent les flux et veillent à ce que chaque élève soit servi dans de bonnes conditions que ce soit au service à table ou au self.

Au-delà du service, elles accompagnent les enfants au quotidien : aide aux plus jeunes pour acquérir de l'autonomie, sensibilisation au respect des règles de vie, gestion de conflits et lutte contre le gaspillage alimentaire.

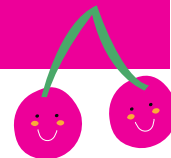
Lors d'absences de nos agents communaux, nous faisons appel à du personnel auprès de AIDE Emploi Services de Redon. Les remplacements peuvent être ponctuels et sur du long terme selon les besoins. C'est actuellement le cas pour une de nos agents, Évangéline interviendra en remplacement auprès de vos enfants jusqu'au 18 mai.



Arrière-plan de gauche à droite : Isabelle, Valérie, Anastasia, Adeline, Évangéline et Laëtitia.  
Premier plan de gauche à droite : Prescillia, Marylène, Patricia et Anne-Cécile.  
Absentes sur la photo : Lydie, Marie France, Sophie et Laura.



## DONNE-NOUS TON AVIS SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE !



Dans une démarche d'amélioration continue de la restauration scolaire, une enquête de satisfaction va être mise en place du lundi 18 au vendredi 22 mai.

Cette initiative a pour objectif de recueillir l'avis des enfants du CP au CM2 sur différents aspects de la pause méridienne : qualité et quantité des repas, organisation du service, ambiance du repas ou encore l'accompagnement par les équipes.

Les retours permettront d'identifier les points forts et les axes d'amélioration afin de mieux répondre à leurs attentes.

Adaptée à l'âge des enfants, cette enquête sera réalisée de manière simple et encadrée par les équipes. Les réponses seront anonymes.

Nous vous remercions par avance de l'attention portée à cette démarche, qui vise à améliorer le bien-être et la qualité du service proposé à vos enfants.

Les résultats vous seront communiqués dans une prochaine newsletter.



## RECETTE DES MUFFINS SARRASIN/CHOCOLAT SERVI LE JEUDI 30 AVRIL

Dessert – 6 portions

Ingrédients

- Flocons de sarrasin : 50 g
- Farine T80 : 100 g
- Sucre roux : 100 g
- Levure chimique : 10 g
- Œufs : 2
- Huile de tournesol : 10 g
- Chocolat : 150 g
- Vanille : au goût
- Optionnel : fruits selon préférence

Matériel

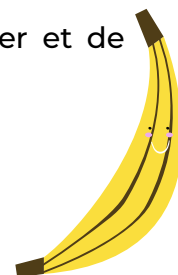
- Moules à muffins
- Fouet
- Couteau pour hacher le chocolat



Préparation

1. Mélanger les ingrédients secs : dans un saladier, combiner les flocons de sarrasin, la farine, le sucre roux et la levure chimique.
2. Incorporer les œufs, l'huile et la vanille. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Hacher le chocolat en petits morceaux et l'incorporer délicatement à la pâte.
4. Verser la pâte dans des moules à muffins. Saupoudrer légèrement de sucre sur le dessus si désiré.
5. Enfourner à 180 °C pendant 15 à 20 minutes.
6. Piquer un muffin avec la pointe d'un couteau : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit.
7. Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

**BON APPETIT !**



Les contacts utiles

mail : [restauration@mairie-plese.fr](mailto:restauration@mairie-plese.fr)

téléphone : 02 40 79 79 89



Commune de  
**Plessé**