

Miam!

Ma

CANTINE

AVRIL
26



L'info des restaurants scolaires de la commune de Plessé

LA RESTAURATION SCOLAIRE : UN TRAVAIL D'ÉQUIPE

Le service de la restauration scolaire est composé de plusieurs équipes. Nous allons vous les présenter tout au long de cette dernière période de l'année scolaire.

Voici nos deux responsables, engagées au quotidien pour le bien-être des enfants.



Aurore Guerre, responsable du service Enfance/Jeunesse, assure l'organisation et le bon fonctionnement du service.
02 40 79 60 14 / responsable.enfance@mairie-plesse.fr



Valérie Rolland, responsable de la restauration scolaire, coordonne les équipes sur le terrain tout en restant attentive aux besoins des élèves. 02 40 79 79 89 / restauration@mairie-plesse.fr

Ensemble, elles travaillent avec rigueur pour proposer un service de restauration à la fois sain, convivial et respectueux du bien-être de chacun. Elles restent également à votre écoute pour toute question ou suggestion.



ATELIER CUISINE : MIAM, MIAM ON SE RÉGALE !

Les élèves de CP/CE1 de l'école de La ronde, leur enseignante Harmony et quelques parents ont été accueillis par Isabelle le jeudi 05 février pour un atelier cuisine. Ils ont réalisé un moelleux poires et chocolat.

Les élèves ont pu s'essayer à peser, verser, éplucher, sentir, goûter avant de déguster leur préparation.

Les ateliers se sont poursuivis le jeudi 05 mars avec les élèves de CE1/CE2 de l'école Notre Dame.

Ces moments conviviaux à la préparation de petits plats sont toujours très appréciés par nos petits cuisiniers en herbe et de l'équipe éducative.



68,5

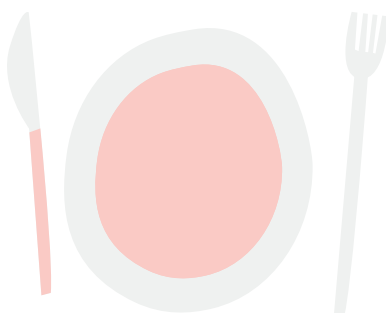
CHIFFRE CLÉ

Où en est-on avec le gaspillage alimentaire à la restauration scolaire à Plessé ?

L'équipe de restauration s'engage activement en faveur de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. Le service organise des pesées des déchets alimentaires deux fois par an pendant deux semaines afin de mesurer les restes laissés dans les assiettes par les enfants et d'évaluer l'efficacité des actions mises en place.

L'objectif est de réduire les déchets alimentaires et les emballages.

L'ÉQUIPE MET EN PLACE DES ACTIONS CONCRÈTES :



- Les desserts (yaourts, riz au lait, semoule au lait) sont désormais livrés en grand conditionnement plutôt qu'en portions individuelles, permettant d'adapter précisément les quantités servies à l'appétit de chaque enfant,
- les compotes sont faites maison avec des fruits frais,
- Les entrées et desserts sont proposés en portions « petite faim » ou « grande faim », la vinaigrette est mise à part permettant aux enfants de choisir selon leur goût,
- pour le plat chaud, les enfants choisissent eux-mêmes la quantité souhaitée,

- Les plats non distribués sont proposés en supplément à chaque service au self à Plessé le lendemain. Pour des raisons d'hygiène, cette pratique est impossible à mettre en place sur les sites satellites,
- Les fromages sont découpés sur place, limitant ainsi le suremballage,
- L'équipe travaille au maximum avec des productrices et producteurs locaux,
- Les fruits sont coupés en quartiers afin de faciliter leur consommation et d'éviter le gaspillage,
- Les quantités de pain sont réajustées en fonction du repas servi.

DES RÉSULTATS MESURABLES ET TRÈS ENCOURAGEANTS

La moyenne nationale de gaspillage alimentaire dans le scolaire est de 100 grammes en gestion direct. En 2025, la quantité de déchets produite par enfant à Plessé est en moyenne de **68,5 g.**, vous trouverez ci-dessous le détail des pesées sur la période du 29 septembre au 10 octobre 2025.



Une nouvelle période de pesée des déchets a été réalisée du 16 au 27 mars, les résultats vous seront communiqués prochainement.

Un travail va s'engager avec les élèves afin de les sensibiliser et de les impliquer pleinement dans la démarche. Nous pouvons dès à présent vous annoncer qu'une enquête auprès des enfants sera réalisée sur la seconde partie du mois de mai. Elle concernera tous les élèves du CP au CM2. Les résultats seront communiqués dans une prochaine newsletter.

EFFECTIFS	415	406	49	422	411	1703
DATE	LUNDI 06 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	MERCREDI 08 OCTOBRE	JEUDI 09 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE	TOTAL EN KG DES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR SEMAINE
RESTE DES ASSIETTES EN KG	17.17	20.57	0.51	33.20	21.41	92.86
RESTE DE PAIN EN KG	1.95	1.38	0.30	0.96	2.52	7.11
RESTE DES PLATS NON SERVIS EN KG	2.96	2.54	0.00	5.06	4.22	14.78
TOTAL EN KG DES DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR JOUR	22.08	24.49	0.81	39.22	28.15	114.75
Moyenne par enfant en grammes	53	60	17	93	68	67

RETROUVEZ LE DÉTAIL DES PESÉES EN SUIVANT CE LIEN =>



Les contacts utiles

mail : restauration@mairie-plesse.fr

téléphone : 02 40 79 79 89



Commune de
Plessé