

Restaurant scolaire

Extrait du règlement intérieur de la demi-pension

Le service de restauration est ouvert du lundi au vendredi de 11h15 à 12h30 selon un ordre de passage défini par la Vie scolaire.

L'accès au self se fait par carte magnétique, carte délivrée pour l'année scolaire, et strictement personnelle.

Les élèves ne sont pas autorisés à garder leur cartable (un local à cartables est à leur disposition).

Au réfectoire les élèves doivent respecter les règles de bonne tenue à table et de propreté, et s'efforcer de ne pas alourdir le travail du personnel de service.

Toute introduction de nourriture et de boisson est strictement interdite. Toute denrée doit être consommée sur place et en aucun cas sortie de la zone de demi-pension.

La mauvaise tenue ou le gaspillage, l'indiscipline, ainsi que les sorties illégales, peuvent entraîner l'exclusion temporaire de la demi-pension, sur décision du Chef d'Etablissement, après avertissement préalable aux parents.

Composition d'un plateau

Chaque jour, il est proposé:

- > Une entrée
- > Un salad'bar (choix de crudités)
- > Une soupe
- > Un choix entre 2 plats, avec possibilité de se resservir en légumes (bar à légumes à disposition dans le réfectoire)>
- > Éventuellement un fromage / Fontaine à lait
- > Un dessert au choix
- > Du pain bio artisanal

Les menus sont validés par une commission menus, composée de personnels de l'établissement, de parents d'élèves et d'élèves et mis en ligne chaque semaine sur le site.

<http://clg-alphonse-terroir.etab.ac-lille.fr/>

La lutte contre le gaspillage alimentaire

[caption id="attachment_1775" align="alignright" width="150"]



Mise en place des bacs à composte.[/caption]

Depuis la rentrée de septembre 2012 : mise en place du tri participatif
Tout usager de la demi-pension s'engage à trier ses déchets dans les containers définis. Une pesée des déchets est effectuée chaque jour.

Depuis la rentrée de septembre 2013 : mise en place du compostage, piloté par les élèves de SEGPA. La lutte contre le gaspillage alimentaire est un geste citoyen !

L'assiette durable

Le collège fait partie de ce projet piloté par le Conseil Général du Nord. Une action en faveur des 6e est menée par l'infirmière scolaire et un professeur de SVT grâce à un atelier de sensibilisation au goût et la mise en place d'un concours de menus proposés au Restaurant Scolaire par les élèves.

[gallery ids="1769,1770,1771,1772"]

La commission menu

Tous les deux mois, la commission menu se réunit afin d'émettre un avis et valider les menus proposés par le chef de cuisine et respectant l'équilibre alimentaire. Elle est composée de représentants d'élèves, de parents d'élèves, d'enseignants et de personnels administratifs ainsi que l'infirmière. Des idées ont été étudiées et certaines même mises en œuvre comme la fontaine à lait qui avait été réclamée par les élèves.

FACTURATION

Tarifcation au forfait par trimestre

- trimestre 1 : de septembre à décembre
- trimestre 2 : de janvier à mars
- trimestre 3 : d'avril à juillet

Services concernés:

- Intendance pour le suivi des factures et le paiement
- L'assistante sociale du collège, en cas de difficultés financières

ANIMATIONS PROPOSÉES

A la cantine ce n



'est pas tous les jours pareil ! Les élèves demi-pensionnaires font de véritables découvertes gustatives.

Mardi 29 mai les élèves demi-pensionnaires se sont vus proposer, en plus de leur dessert, un smoothie bien frais. Régalaient pour les papilles et promotion des fruits par la même occasion. Dans le cadre du carrefour international du théâtre d'enfants, afin de se mettre dans l'ambiance et de préparer la venue des artistes d'autres cultures, le restaurant scolaire a proposé aux élèves un « menu découverte » le jeudi 31 mai. Élaboré par les élèves de 4^e Garros avec le concours de M. Olof, chef cuisinier, nous avons pu découvrir : une salade rafraîchissante d'inspiration iranienne, des boulettes de viande hachée au riz d'inspiration égyptienne et des beignets au miel de Côte d'Ivoire. Une « mise en bouche » avant le plaisir des yeux et des oreilles !