

# Le guide du Moutard

LYCÉE BERNARD PALISSY

06/02/2025

## LE RESTAURANT SCOLAIRE

### UNE GESTION OPTIMALE AU SERVICE DE LA NUTRITION ET DE L'ENVIRONNEMENT



*Photo des élèves de 2CPI avec M. Caillat, Mme Giraud et Mme Moutard*

Le restaurant scolaire prépare environ **1 300 repas par jour**, dont **240 pour le dîner**, en garantissant une alimentation équilibrée et en respectant des normes strictes de sécurité alimentaire.

#### **Financement et Équipements**

Son budget annuel de **650 000 €** est couvert par la vente des repas à **4 €**. Le self dispose d'équipements modernes (fours, sauteuses, chambres froides...) pour assurer qualité et sécurité.



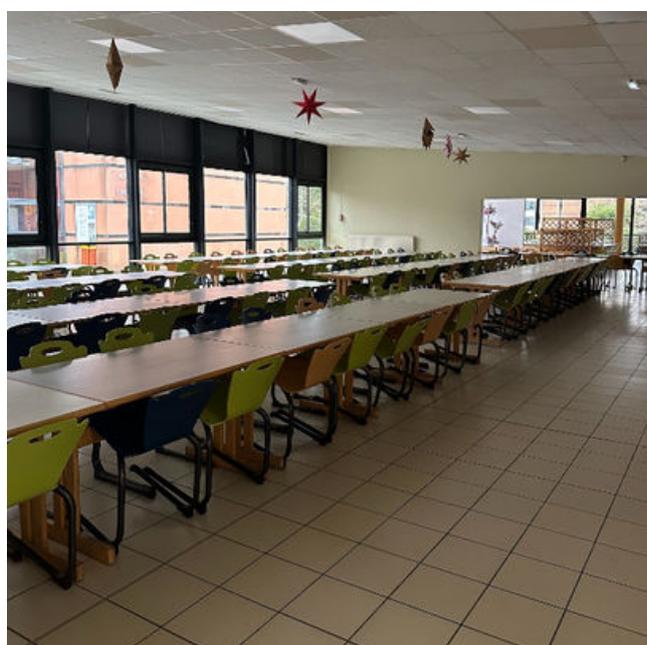
## Qualité et Durabilité

15 % des produits sont durables, 5 % bio. Certes, on est loin des objectifs de la loi EGalim mais le secrétaire général, la cheffe et son équipe favorisent les circuits courts et les produits frais. Des menus variés et équilibrés sont proposés aux élèves.

## Sécurité et Lutte contre le Gaspillage

Un suivi rigoureux garantit la traçabilité et le respect des températures (+63°C minimum pour les plats chaud et +10°C maximum pour les plats froids).

**200 kg** de nourriture et **75 baguettes** sont gaspillés chaque semaine. Des ajustements sont faits pour limiter ces pertes.



## Conclusion

Grâce à une gestion efficace et un engagement durable, le restaurant scolaire assure des repas sains tout en luttant contre le gaspillage et en respectant l'environnement.



1 rue de Gascogne - 17100 SAINTES  
📍 Voir sur une carte

Accueil  
05 46 92 08 15

Vie scolaire  
05 46 92 81 59

