

RESTAURANT SCOLAIRE

FONCTIONNEMENT

Origine des produits :

De nombreux produits sont frais et de producteurs locaux



Pour l'avenir de notre planète soyez actifs en participant au tri.

Une table de tri est à votre disposition : tri des déchets alimentaire et jetables

Soyez vigilants
ne jetez pas



Vous avez encore faim ?

En fin de service vous
avez la possibilité de
vous resservir

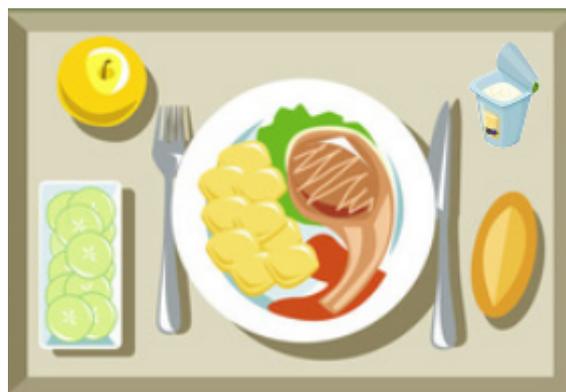
Pas de sandwich, de plat ou de
boisson personnels dans le
restaurant scolaire.



Un plateau repas lycéen ou adulte se compose :

→
1 dessert +
1 fruit

→
Salad'bar
une entrée
multi choix
à volonté



←
1 fromage
ou 1 yaourt

←
2 tranches
de pain

↑
Un plat = 1 viande ou 1 poisson +
féculents + légumes

RAPPEL DE LA REGLEMENTATION NATIONALE
(décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle
des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire)

- Le sel est interdit en libre accès
- Le grammage des viandes et les fréquences des plats sont imposés par la Plan de Maîtrise Alimentaire.

Traces de ces produits
pouvant se trouver dans les
repas servis au restaurant
scolaire

