



# Le p'tit journal

de la restauration scolaire

N°30  
Février  
2025

## L'édit'eau

La préservation en eau



La préservation des ressources est une volonté de l'équipe municipale actuelle. Le restaurant scolaire prend part à cette démarche en limitant le gaspillage alimentaire.

Chaque année, une **semaine de la pesée** est organisée en décembre et en juin. Chaque partie du menu des enfants est pesée (entrée, plat, dessert, pain, eau...) afin d'avoir une vision précise du gaspillage alimentaire.

À la suite de la dernière pesée, nous avons constaté qu'environ **10 litres d'eau sont gaspillés par jour** ! Nous avons à cœur de préserver cette ressource. Afin de limiter la perte, nous allons être vigilants quant au **remplissage des pichets d'eau**.

La team du Restaurant Scolaire 😊

## L'actu du service

Une meilleure gestion des pichets d'eau

### 👍 POUR LES MATERNELLES :

**Avant** : un pichet d'eau était à disposition sur chaque table, en libre-service. Le gaspillage provient essentiellement du fait que les enfants se servent en autonomie.

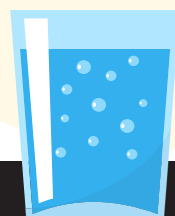
**Ce qui va être fait** : les verres d'eau seront déjà remplis lorsque les enfants s'installeront à table. Des pichets d'eau seront à disposition des équipes qui serviront les enfants en cas de besoin.

### 👍 POUR LES PRIMAIRES :

**Avant** : un pichet d'eau était à disposition sur chaque table, en libre-service. Le gaspillage provient essentiellement d'une mauvaise gestion des pichets.

**Ce qui va être fait** : l'équipe répartira l'utilisation des pichets d'eau par zone (une zone = plusieurs tables). Les pichets seront vidés entre les différentes tables avant d'être remplis. L'objectif est de limiter la perte.

**Exemple** : le pichet de la table A est vide et un enfant a soif. Le pichet de la table B est quasiment plein. Il sera utilisé pour remplir le verre de l'enfant de la table A.



# L'actu du service

Aurevoir...



**PHILIPPE**



**30 années de service**  
Plonge et aide cuisine  
Départ fin février



**GWENDOLINE**



**3 années de service**  
Service en salle  
Départ fin février

L'équipe du restaurant scolaire te remercie pour ton implication et ta bonne humeur en cuisine qui ont contribué au bon déroulement du service. Belle retraite !

L'équipe du restaurant scolaire te remercie pour ton professionnalisme et l'écoute que tu as montrée auprès des enfants. Nous te souhaitons une belle réussite dans tes futurs projets.



## Miam'

### La brioche des rois

Le 17 janvier, les enfants ont eu le plaisir de savourer la galette réalisée par les boulangers de Boussay, Tony et Benjamin : une belle brioche ronde recouverte de pépites de chocolat et de perles de sucre pour les enfants !

L'équipe du restaurant scolaire l'a coupé en part pour que chaque enfant puisse déguster un morceau cette « brioche des rois ». Miam !

## L'ambiance

### À vos idées !

Au mois de mars, la boîte à idées fait son grand retour !

**Les élèves du CP au CM2, pourront y déposer une suggestion autour du menu, d'une animation...**

La boîte sera présente toute la première semaine de mars et l'équipe du restaurant scolaire sélectionnera une ou plusieurs idées qui seront réalisées d'ici la fin de l'année scolaire.

*A vos idées !*

