

DEMANDES	RÉPONSES
<p>Remise en place du Ketchup Mayonnaise lors des service frites</p>	<p>Dans l'organisation actuelle cela n'est pas possible de mettre une personne dédiée à ce service. De plus, pour rappel, cause protocole COVID, vous ne pouvez pas vous déplacer pendant le temps du repas.</p>
<p>Remettre du potage</p>	<p>Idem : cela nous parait difficile aujourd'hui en raison de la Covid (3 personnes supplémentaires sont embauchés en plus chaque jour pour assurer le respect nécessaire du protocole mis en place) Toutefois quand l'organisation du service le permettra, nous disposerons dans chaque self chaud du potage qui sera servi en même temps que le plat.</p>

✓ **Questions Diverses :**

PDJ 6eme : très apprécié par les élèves, le but est de rappeler l'importance du PDJ équilibré le matin afin de faire une bonne journée de travail.



Quantités servies : Petite Faim et Grande faim.

Demander à la personne qui vous sert une plus petite quantité ou plus grande, selon votre appétit, afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Mise à disposition des fruits :

Les fruits sont disposés sur le self intermédiaire, bien entendu les deux lignes peuvent se servir sur ce self.

Règles de passage :

Il y a un ordre de passage qui est d'autant plus rigoureux avec la Covid 19. Merci de le respecter afin d'éviter de mélanger les niveaux de classe.

Surcoût de personnel pour le service, pris en charge par le collège et non répercuté sur le prix du repas :

Mise en place de trois personnes supplémentaires sur le temps du service afin de vous assurer un service en toute sécurité.

✓ **Rappel de la Composante d'un plateau :**

- une entrée
- un plat chaud avec une garniture
- un fromage
- un dessert
- du pain.

✓ **Point achat Locaux :**

Nous travaillons avec plusieurs commerçants locaux comme par exemple :

- **Les pommes de terre** de Mr Quevilly
- **Les pommes et poires** de Mr Simone - La Maillerais
- **Le Pain** de la Boulangerie Pouchin à Yvetot
- **Les Carottes** de la Ferme du Torchy à Dampierre en Bray.



PRODUIT	LABEL	PRODUCTEUR	DISTANCE (kilomètres approx.)
 CAROTTE		EARL LABERGE (Produit local)	24 km 4,3 km/h
 POMME		RODONOUIL LALLEMAND (Produit local)	55 km 8,8 km/h
 CAROTTE (en sachet)		FERME DE TORCHY (Produit local)	52 km 7,8 km/h
 CAROTTE (en sachet)		FERME DE TORCHY (Produit local)	52 km 7,8 km/h
 PAIN		EARL LABERGE (Produit local)	24 km 4,3 km/h
 BROCOLI		COOPÉRATIVE LÉONARDE CHANGÉ (Produit local)	11 km 1,7 km/h
 BROCOLI		COOPÉRATIVE LÉONARDE CHANGÉ (Produit local)	11 km 1,7 km/h

✓ **Animations prévues de Janvier 2021 à Juin 2021**

- 07 Janvier 2021 Galette des rois
- 04 Février 2021 Chandeleur
- Février : date du Repas Chinois à planifier.

Selon l'évolution de la Crise sanitaire

- Repas Partage
- Animation sur le pain
- Repas Kebab
- Barbecue des 6^e.



Point sur la casse

Depuis le placement des élèves nous avons beaucoup moins de casse de vaisselle.

✓ **Point pédagogique sur le tri des déchets et le gaspillage alimentaire.**

A noter que sur les semaines du 11 Janvier au 22 Janvier 2021, Monsieur Auber de la Com Com d'Yvetot sera présent lors du service afin de sensibiliser les élèves au tri des déchets et au gaspillage alimentaire.

Il interviendra également dans chaque classe sur la thématique de l'environnement et du tri sélectif.

Le gaspillage alimentaire sur le collège Bobée représente en moyenne 35 grammes par jour et par élève.

Ce taux de gaspillage est stable.

Nous comptons sur chacun pour ne pas jeter : « **Ne pas prendre plus que ce qu'on est capable de manger** ». **Le gaspillage est l'affaire de tous.**

Le 1^{er} objectif est de continuer à diminuer le gaspillage alimentaire sur les mois à venir et **surtout** zéro pain de jeté !

Gaspillage de pain.



Afin d'éviter le gâchis du pain merci de demander à la personne qui assure ce service la quantité juste nécessaire à votre consommation.

Soit **2** rondelles.

Rappel : le pain ne doit pas sortir du Restaurant scolaire



(Depuis plusieurs années, Sodexo mène de nombreuses actions afin de réduire les déchets alimentaires aussi bien auprès des équipes en cuisine que de nos convives. Parmi les initiatives mises en place, Sodexo Education a développé une démarche intitulée « Halte au gaspillage alimentaire ! »).

L'équipe SODEXO **remercie les personnes présentes, ainsi que les représentants des parents d'élèves** qui répondent présents à chacune de nos manifestations. La commission restaurant a été constructive et doit faire évoluer le repas tout au long de l'année scolaire.

L'équipe SODEXO reste à votre écoute et prend en compte toutes les suggestions que vous apporterez durant l'année.

Ensemble, nous ferons avancer positivement le service de restauration.

Cordialement,

**Christine BOUGANT et son équipe
Responsable Restauration**