

Commission de Restauration du 12 octobre 2022
--

Présents : 3 représentants des parents d'élèves, 2 élèves éco-délégués, Mmes les principale et principale - adjointe, Mme la CPE, le responsable de cuisine, l'adjointe- gestionnaire.

Points abordés :

- 1- L'équilibre alimentaire des adolescents : le plan alimentaire sur 4 semaines
- 2- La loi égalim et le menu végétarien hebdomadaire
- 3- L'éveil des goûts, les menus et les achats de produits de qualité (produits bio ou labélisés) entre autres via la plateforme « Agrilocal »
- 4- Les menus « agrilocal » et les animations, quiz et lots à gagner
- 5- Comment réduire le gaspillage alimentaire
- 6- Le tri, la récupération et la valorisation des déchets alimentaires

Prochaine réunion dans le trimestre janvier-avril

Ordre du jour :

- 1- le retour des sondages relatifs aux « habitudes alimentaires et la cuisine à la maison »
 - a- des élèves par les éco-délégués et vie scolaire,
 - b- et des parents par la FCPE
- 2- le point sur le projet « anti-gaspillage alimentaire au collège »