

lettre
info

OCT.
2019



À TABLE !

En Savoie, 15 000 élèves prennent leur déjeuner dans les 38 collèges publics. Ce service de restauration scolaire et les personnels qui en ont la charge sont de la responsabilité du Département.

Concernant le collège de votre enfant, les repas sont préparés et servis sur place par des professionnels (chefs de cuisine, cuisiniers, aide-cuisiniers et agents polyvalents), qui, chaque jour, garantissent aux collégiens un repas :

👑 **SAVOUREUX** et riche en goût, privilégiant les produits frais et de saison ;

👑 **SAIN**, répondant aux besoins nutritionnels de vos adolescents en pleine croissance ;

👑 **SÛR**, respectant les règles de sécurité sanitaire ;

👑 **RESPONSABLE**, en favorisant l'approvisionnement local et bio, ainsi qu'en développant des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



LE DÉPARTEMENT

savoie.fr

LA RESTAURATION DANS LES COLLÈGES PUBLICS SAVOYARDS

36
restaurants scolaires
gérés par le
Département

=

25
collèges produisent
les repas sur
place

+

11
collèges
sont livrés par
l'Atelier culinaire
départemental

Dans deux autres collèges, à Albertville et Moûtiers, les élèves prennent leur repas au lycée voisin.

Il y a quoi au menu ?

Elaborés par les chefs de cuisine formés par la diététicienne du Département, les menus répondent aux besoins de votre enfant en pleine croissance. Portions adaptées, plats équilibrés et variés mais aussi une pincée d'originalité dans les recettes et produits cuisinés pour titiller les papilles.

Des équipes au top niveau :

Les personnels de cuisine sont formés en continu pour mettre au goût du jour leurs techniques culinaires et pratiques écoresponsables, gages d'une restauration de qualité pour vos enfants.



**CHAQUE JOUR
À LA CARTE**

1 entrée



1 plat + 1 garniture
féculent ou légumes



1 produit laitier
yaourt, fromage
en portion ou à la coupe



1 fruit ou 1 dessert

Apprendre le « bien manger »

Manger équilibré, de saison sans gaspiller !

Le Département passe à l'action avec :

- La mise en place d'un buffet de crudités et d'entrées coloré et attractif pour composer son assiette selon ses envies et son appétit,
- La proposition, chaque mois, d'un menu thématique régional et participation, en mars, à l'opération « Goût de France » pour mettre en valeur les produits du terroir,
- L'installation de tables de tri dans les cantines,
- des mesures anti-gaspillage grâce aux boîtes « gâchis pain ».

DU BIO, DU FRAIS, DU LOCAL !

10 %
des produits
cuisinés issus
de l'agriculture
biologique



*Pâtes, riz, semoule,
légumes secs, coulis
de tomate, œufs...*

9 %
des produits
cuisinés issus
des circuits
courts



*Pommes et poires IGP
de Savoie, fromages
AOP ou IGP,
yaourts locaux, bœuf
Charolais...*

L'IDÉE RECETTE DE SAISON

La tarte d'automne

Proposée par Régis Bouton, chef de cuisine au collège le Beaufortain à Beaufort

- 1- Réaliser la pâte sucrée : dans un saladier, travailler le beurre ramolli et le sucre glace avec une spatule, lorsque l'appareil est homogène ajouter l'œuf entier jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Ajouter la farine tamisée et le sel, mélanger jusqu'à obtenir une boule compacte. Laisser reposer 30 minutes.
- 2- Foncer 1 cercle à tarte avec la pâte sucrée.
- 3- Garnir le fond de tarte avec le sucre cassonade, les raisins et les noix hachées, ajouter les tranches de pommes.
- 4- Cuire au four à 180° pendant 30mn et napper à la sortie du four.



POUR 8 PERSONNES

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- 50 g de raisins secs
- 50 g de cerneaux de noix de Grenoble
- 500 g de pommes de Savoie
- 20 g de sucre cassonade
- Vanille, nappage

Un repas au restaurant scolaire, ça coûte combien ?

Ne vous êtes-vous jamais demandé à combien revient vraiment le repas que vous payez à la cantine pour vos enfants ? Prix d'achat des denrées alimentaires, coût du personnel ou encore des locaux, le Département vous explique tout.



2 €

Denrées alimentaires



3,50 €

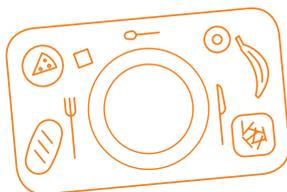
Personnel
(logistique, cuisine, service)



2,50 €

Charges de fabrication des repas
(eau, gaz, électricité, vêtements de travail...)

Coût de revient
d'un repas **8 €**



- 4,80 € Participation
du Département

= 3,20 € Prix d'un repas
à la charge
des familles



**Marie-Claire
BARBIER**
Vice-présidente
déléguée aux collèges

PAROLE D'ÉLUE

« Chaque année, 1,8 million de repas sont préparés et servis dans les collèges publics de Savoie. Pour assurer des repas sains et de qualité, le Département mise sur les circuits courts et multiplie les liens avec les producteurs locaux. Nous poursuivons également notre politique tarifaire avantageuse pour les familles avec un prix facturé qui représente moins de la moitié du coût de production du repas. La différence est prise en charge par le Département. Belle année scolaire et bon appétit à tous nos collégiens ! »

Gardez le contact avec votre Département
savoie.fr - Savoie Mag



Département de la Savoie

Hôtel du Département - CS31802 - 73018 Chambéry Cedex

tél. 04 79 96 73 73



LE DÉPARTEMENT