



Restaurant scolaire

Semaine du 1 au 5 Juillet - L'École est presque finie!



	Lundi	Mardi Anti-Gaspi'	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas froid
Entrée	Tarte au fromage	Betterave	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Salade de pâte
Plat principal	Grignottine de porc sauce barbecue*	Thon	Filet de poulet au jus	Colin sauce aigre douce	Jambon de volaille
Légume Féculent	Blé	Haricots verts	Spaghettis	Gratin d'épinards	Chips
Produit laitier	Gouda	Crème dessert vanille	Vache picon	Tome d'Oc	Yaourt fermier vanille
Dessert	Fruit	Compote	Compote	Compote	Gaufre liégeoise



Les groupes d'aliments :



Nos salades :

- **Salade de pâtes** : pâte, tomate, ciboulette, maïs, assaisonnement.

Nos sauces :

- **Sauce barbecue** : oignons, ketchup, vinaigre, sucre, jus, épices barbecue.
 - **Sauce aigre-douce** : tomate, bouillon, sauce soja, ananas, sucre, ail, vinaigre, jus.

La chasse au gaspillage ...

Le gaspillage alimentaire, en France, représente 20 kg par an par habitant dont :
 -13 kg de restes de repas, de fruits et de légumes abîmés, non consommés ...
 - 7 kg d'aliments encore emballés.

Dans la restauration scolaire, les enfants jettent en moyenne 150 g par repas d'aliments qui auraient pu être mangés soit 150 000 tonnes par an de nourriture non consommée qui termine à la poubelle.
 Le gouvernement français a fixé un objectif ambitieux : la diminution par deux du gaspillage dans notre pays d'ici à 2025.

Comment peut-on réduire le gaspillage alimentaire à la cantine scolaire ?
 Il est important de goûter tous les aliments proposés dans les menus. Cela fait partie de la découverte des produits.

« Il ne faut pas avoir les yeux plus gros que le ventre », en demandant trop de pain par exemple, ou plus de viande qui restera dans l'assiette à la fin du repas.
Prendre du plaisir en mangeant ne rime pas avec gaspiller les aliments !!