

# Plan

« Je mange normand dans mon lycée »

Garantir une restauration axée sur la qualité, la  
santé et le goût



RÉGION  
**NORMANDIE**

[www.normandie.fr](http://www.normandie.fr)

Déploiement de selfs participatifs



Déploiement de repas à importer

## Menu 1 chaud

### Pain brioché garni aux légumes et poulet normands :

Fromage blanc , pommes de terre, œufs, carottes, oignons, blanc de volaille, pomme fruit, fromage, réduction de cidre.



crêpes aux fruit

Fruits de

Gourde d'eau

(consignée)



## Formation des agents



# Lutte contre les aliments ultra-transformés

<p><b>Nuggets</b></p> 	<p><b>Friands et feuilletés</b></p> 	<p><b>Paupiettes</b></p> 
<p><b>Beignets sucrés</b></p> 	<p><b>Cordon Bleu</b></p> 	<p><b>Galettes végé, égrénés végé</b></p> 
<p><b>Surimi</b></p> 	<p><b>Lasagnes</b></p> 	<p><b>Cervelas Orloff</b></p> 

# Comment sont perçus les aliments ultra-transformés par les élèves et par les cuisiniers ?



- Ils sont connus ou reconnus par les élèves
- Les élèves les apprécient
- Ils sont faciles d'utilisation
- Ils sont sécurisants au niveau sanitaire
- Il y a peu de gaspillage alimentaire
- Ils ne sont pas chers
- Ils répondent au manque de temps

# PAUPIETTE DE VEAU POIDS FIXE X 15

## Exemple de multi-composants chimiques

### Spécifications techniques

#### Description :

- Farce à base de viande de porc et de veau recouverte d'une enveloppe de veau reconstituée avec eau ajoutée
- Produit bardé et ficelé

#### Composition :

Farce (57.5%), enveloppe (31%) : préparation viande de veau, barde reconstituée.

Ingrédients : viande de porc (36%), viande de veau reconstitué (30.5%), eau, gras de veau (3.6%), oignons (3.5%), dextrose (BLE), gélifiant : E401-E516-E509, stabilisant : E450, chapelure (BLE), fibres végétales, amidon modifié, acidifiants: E325-E262, sel, vin blanc, blanc d'œuf (ŒUF), arômes, protéines (LAIT), ciboulette (0.05%), antioxydant: E316, poudre de betterave. Présence possible de soja.

#### Information consommateur :

- A consommer cuit à cœur
- A consommer rapidement après ouverture de la barquette

# Conférence sur les aliments ultra-transformés



## LE SAVIEZ-VOUS ?



INFO  
NUTRITION

### LES FEUILLETÉS

Un feuilleté apporte en moyenne une cuillère à soupe d'huile.



RÉGION  
NORMANDIE

## LE SAVIEZ-VOUS ?



INFO  
NUTRITION

### LA PIEMONTAISE

La piémontaise est riche en matières grasses. Une portion de piémontaise apporte en moyenne une cuillère à soupe d'huile.



Affichage nutritionnel réalisé par une nutritionniste



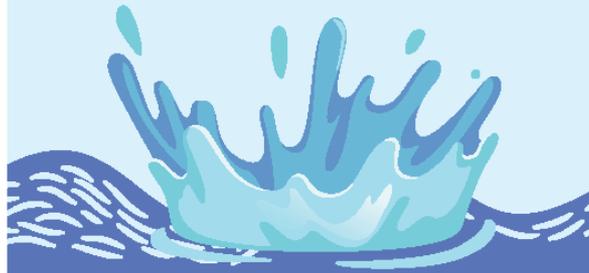
RÉGION NORMANDIE

Repas sans contenant lors de  
la journée mondiale de l'eau



**JOURNÉE MONDIALE  
DE L'EAU**

MOBILISONS-NOUS  
POUR NOTRE PLANÈTE



LE 22 MARS  
MENU 0 CONTENANT À LA CANTINE  
RAMÈNE TA GOURDE !

 RÉGION  
NORMANDIE  
[www.normandie.fr](http://www.normandie.fr)





De nombreuses animations  
dans les établissements

## Un marché de producteurs au lycée

«Qu'est-ce qui se passe ici?», s'informe un lycéen. On lui tend un gobelet de soupe d'automne: carottes, citrouilles, panais. Un peu plus tard, une autre lycéenne vient goûter à des yaourts fermiers. C'est un marché de producteurs locaux qui s'est en fait installé dans le réfectoire du lycée Anguier de Eu, mardi 15 octobre, à l'occasion de la semaine du goût.

L'équipe du restaurant scolaire eudois a mis en place cette action avec les chefs de cuisine du lycée le Hurlle-Vent du Tréport, du lycée Émulation dieppoise de Dieppe, du lycée du Bois d'Envermeu et du collège Louis-Philippe de Eu, accompagnés de six producteurs locaux.

C'est la deuxième édition de ce rendez-vous qui a plusieurs bienfaits pour ses promoteurs: créer des liens entre les différents établissements, tout en faisant connaître des producteurs de la



Chaque chef de cuisine a présenté le producteur local avec lequel il travaille.



## Sourcing fournisseurs



## Accompagnement rédaction des marchés publics

Mobilisation de jeunes  
en service civique



Operations de pesées

## Challenge Bien Manger en Normandie





# LYCÉE CHARLES DE GAULLE



**UTILISATION**  
DE PRODUITS NORMANDS  
★★



**DÉMARCHE**  
PARTICIPATIVE ET ÉCOCITOYENNE  
★★



**QUALITÉ**  
DE LA PRESTATION  
★★★



**QUALITÉ**  
DE LA NUTRITION  
★★★



**ACCUEIL**  
DU RESTAURANT  
★★★

Labellisation des services  
de restauration

