

# DÉJEUNER AU RESTAURANT DE L'ÉCOLE NOTRE DAME

*Chaque jour, le restaurant scolaire de notre école accueille **245 enfants**. Au mois d'octobre, nous avons souhaité recueillir l'avis des enfants sur le service de restauration à travers une enquête de satisfaction. Nous avons le plaisir de vous faire parvenir avec ce courrier les résultats de cette enquête qui sont positifs. Vous trouverez également ci-dessous quelques précisions complémentaires sur la prestation mise en place sur le restaurant.*

Depuis plusieurs années, le service de restauration est assuré par la société régionale « Océane de Restauration » selon le procédé de « liaison froide ».

## Le fonctionnement en liaison froide

Les repas sont préparés la veille dans la cuisine d'Océane de Restauration à Fégréac (près de Pontchâteau), les plats sont refroidis en moins de deux heures après la cuisson. Conservés entre 0 et +3°C, ils sont livrés chaque matin par camion frigorifique sur notre restaurant. La remise en température des plats est effectuée par le personnel de service entre 11h00 et 12h00. **La liaison froide nous permet aujourd'hui de proposer des repas de qualité tout en garantissant la sécurité alimentaire la plus stricte sur le restaurant.**

## Des approvisionnements de qualité

Nous avons fait le choix d'Océane de Restauration, depuis 1978 cette entreprise régionale travaille avec des fournisseurs locaux et régionaux : ainsi **90% de ses fournisseurs sont situés à moins de 80 kilomètres de la cuisine de Fégréac**. Les menus sont régulièrement « animés » par des repas à thèmes comme « Les Régions de France » tout au long de l'année 2012/2013 ou comme la semaine du Goût.. Ainsi, les fromages AOC et AOP ont été mis à l'honneur lors de cette semaine pour le plus grand plaisir des enfants qui les ont vraiment appréciés !

## Des menus équilibrés par une diététicienne

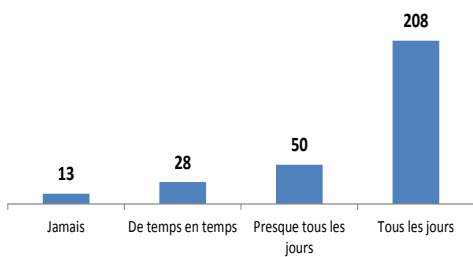
**Les menus proposés sur le restaurant sont équilibrés par une diététicienne**, ils respectent la réglementation en vigueur dicté par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) de septembre 2011. **Les menus respectent donc les grammages recommandés et les fréquences de service de plats afin d'apporter une alimentation équilibrée et en quantité suffisante à chaque enfant quel que soit son âge.**

**A compter de Janvier 2013**, la cantine passera sur une **offre supérieure** avec encore plus de qualité sur les produits et services. Grâce à la bonne gestion réalisée sur le réassort des plats, le prix des repas reste inchangé.

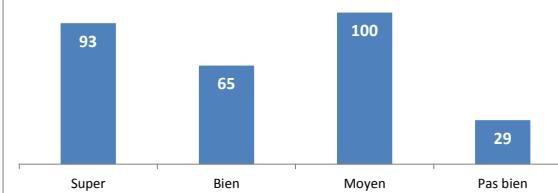
L'OGEC de L'école Notre Dame

# RESULTATS ENQUETE 2012 (extrait)

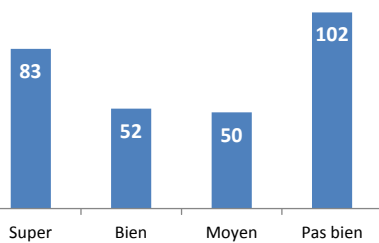
Q3. Information  
Répartition selon la fréquentation



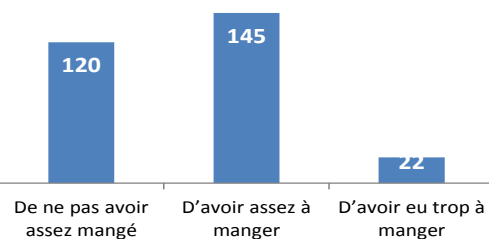
Q6a. Avis sur la variété des menus



Q10b. Avis : le temps que  
tu as pour manger



Q8. La satiété à la fin du  
repas, tu as l'impression :



## OFFRE SUPERIEURE 2013

*Nos offres.*

Offre supérieure

Offres biologiques

Offre conventionnelle

Chaque jour au moins un produit du terroir ou labellisé



Service de produits issus de l'Agriculture Biologique



Des recettes traditionnelles et adaptées au public scolaire

Des menus équilibrés et des grammages conformes au GEMRCN

Une sécurité alimentaire garantie avec une cuisine certifiée ISO 22 000

Un accompagnement sur le terrain par des professionnels de la restauration