



Le service restauration au collège Le Revard

La restauration du collège Le Revard est un service facultatif proposé aux familles pour faciliter la scolarité de leur enfant. Le Département de la Savoie définit les tarifs, met en place les personnels nécessaire à la fabrication et au service des repas et veille aux conditions d'accueil dans les services de restauration.

Une équipe technique de trois équivalents temps plein prépare tous les jours des repas, majoritairement à partir de produits bruts cuisinés sur place. Le choix des produits et l'élaboration des menus visent à assurer une qualité gustative, à éduquer aux goûts en proposant des menus variés et à assurer un équilibre alimentaire selon les préconisations du Plan National Nutrition Santé (P.N.N.S).

Le choix des produits :

Le collège adhère au Groupement de commandes des établissements scolaires de la Savoie. Cette structure permet d'acheter des produits de qualité dans un budget contraint. Les produits sont choisis après dégustations. En 2019, 23% des achats de denrées ont été consacrés au bio.

Les menus sont élaborés afin de permettre aux élèves de constituer un plateau équilibré :

- Une entrée au choix avec une crudité chaque jour.
- Un plat chaud avec choix d'un plat protidique (viande et poisson chaque jour) et un accompagnement imposé.
- Un produit laitier, yaourt ou fromage.
- Un dessert au choix avec un fruit chaque jour.
- Du pain : 3 tranches au passage sur la ligne de self. Les élèves voulant plus de pain se relèvent en cours de repas pour venir se resservir.

En fonction de l'heure de fin de service et des produits non servis, les élèves présents dans le réfectoire peuvent bénéficier d'un supplément en entrée, plat, produit laitier ou dessert.

L'éducation au goût :

Le chef de cuisine permet aux élèves tout au long de l'année de déguster des recettes auxquelles ils n'ont pas forcément l'habitude de goûter. Certaines entrées sont proposées en bac : les élèves remplissent un petit bol en fonction de leur appétit ou bien pour goûter. Pour le plat chaud, ils peuvent là encore demander une petite ou une grosse portion. Ceci participe également à la diminution des déchets au moment du débarrassage des plateaux.