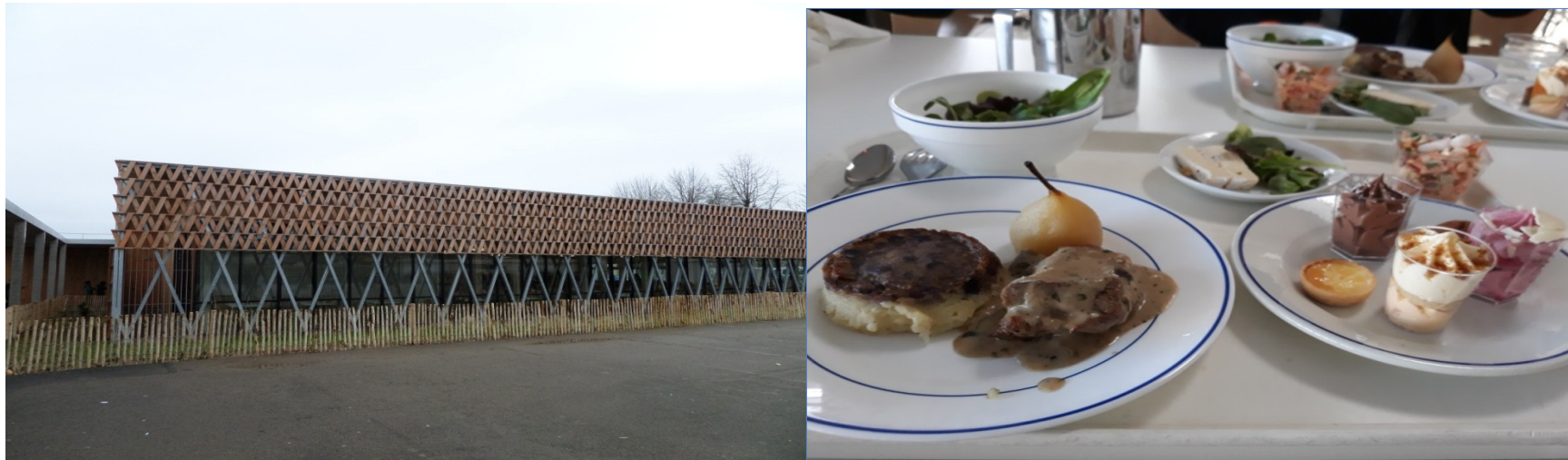


## LA RESTAURATION SCOLAIRE AU COLLEGE JEAN MERMOZ DE NOZAY

L'équipe de cuisine est présente au collège dès 6 h du matin pour servir chaque jour près de 550 repas dont 520 repas pour les élèves demi-pensionnaires. L'ensemble des plats sont préparés sur place en privilégiant avant tout les produits frais (viande et poisson frais) et plus précisément les produits locaux.



C'est ainsi qu'on fait travailler les 3 boulangeries de Nozay, l'entreprise d'abattage David (porc), l'Esat de Vay (fruits et légumes de saison), la fromagerie de Bellechamps de Saffré et la ferme Péard de St Omer de Blain en produits laitiers. Enfin, le chef cuisinier essaie une fois par semaine d'utiliser deux produits biologiques dans ses repas. Il est à noter que nous sommes autonomes dans le choix des fournisseurs. Les menus sont élaborés sur 5 semaines en tenant compte du plan nutrition santé (Equilibre alimentaire) et validés ensuite par le principal et moi même et l'infirmière. Les menus sont affichés et visibles sur le site du collège. Des menus à thème sont proposés au cours de l'année scolaire. Enfin, comme nous l'impose la loi Egalim, nous proposons une fois par semaine un repas végétarien à côté du menu « classique ».