

RESTAURANT SCOLAIRE DE NOGARO (32)

Cuisine sur place , gestion directe

200 repas par jour



L' EQUIPE EN CUISINE

Hugo DEREYMEZ, Nathalie BODARD, Fabienne ZECCHIN, Marina SINTES
et Magalie ROAUX, qui a terminé son apprentissage en 2017.

Contact : Hugo Dereymez, responsable du restaurant, cantine.nogaro@gmail.com



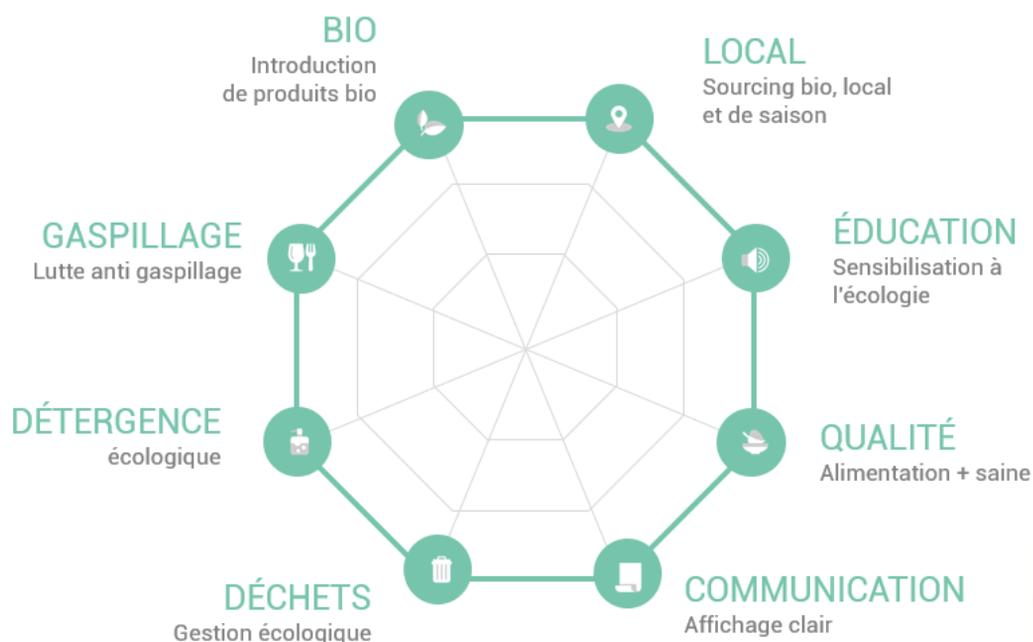
Label Ecocert En Cuisine – www.labelbiocantine.com
Témoignage - février 2019

RESTAURANT SCOLAIRE DE NOGARO

Contrôlé le 05/12/2018 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel Ecocert En Cuisine.
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/12/2019.



LABEL ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 3



Indicateurs clés
58,6 % de bio
Régulièrement répartis
Sourcing de produits bio & locaux

Carte d'identité
Cuisine sur place
Gestion directe
180 repas par jour



3 BONNES IDÉES DE L'EQUIPE !



BIO



LOCAL



ÉDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



Pas de routine alimentaire

Nouvelle élaboration de menus tous les 20 repas.



Nettoyage, désinfection par vapeur sèche

3 litres d'eau pour nettoyer et désinfecter la cuisine, zéro produit chimique. Environnement et personnels préservés !



Pesée des déchets quotidienne

Table de tri à pesée intégrée permettant de visualiser en temps réel le « gaspillage ».

« Notre restaurant est plus qu'une cantine.

Les enfants sont considérés comme des clients privilégiés à qui nous essayons d'apporter le meilleur, dans les produits, dans les goûts et saveurs des plats, dans la diversité des mets, dans le service proposé. Le rôle d'éducation n'est pas pris à la légère et les enfants bénéficient d'un accompagnement qui fait l'objet d'un projet pédagogique impliquant la cuisine et les équipes d'animation. Nous travaillons tous ensemble et les enfants sont impliqués en participant activement au tri et à la pesée des déchets, au débarrassage des tables et parfois dans l'élaboration de menus spéciaux en lien avec les enseignants. En bref, nous proposons un service et également un projet dans lequel tous les acteurs sont impliqués et sont force de propositions. »