



L'équipe

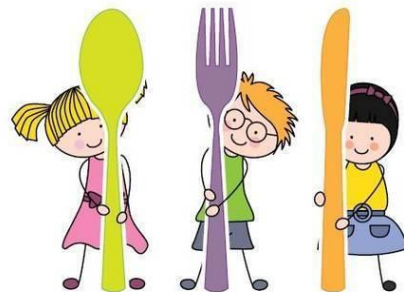


Nathalie
Froment

Yesef
Djaafri



L'actu du restaurant



Une nouvelle Chef gérante, un nouveau chef cuisinier et une équipe redynamisée en cuisine. Leur feuille de route : la priorité aux produits frais, locaux et responsables, cuisinés sur place.

Les indicateurs actuels



- 30% des fruits et légumes sont bio
- 90% des entrées sont issues de produits frais
- 90% des œufs sont français
- 60% des poissons sont issus de pêche responsable
- 1 pâtisserie maison est proposée chaque semaine
- Pain frais préparé par un boulanger antibois
- 4 choix d'entrées proposés chaque jour
- 2 choix de plat protéiné proposés chaque jour
- 1 repas 100% végétarien par semaine
- 2 choix de laitages et 2 choix de desserts chaque jour
- 1 repas d'animation ou à thème chaque mois
- Pesée quotidienne des déchets et sensibilisation des élèves à la lutte contre la gaspillage

Et ce pour les 1150 repas cuisinés et servis chaque jour à la Tramontane!

Et demain?

En novembre, vous serez invités à répondre à une grande enquête.

L'objectif :
Définir ensemble la
restauration de demain
à la Tramontane !



Communication



Téléchargez Bon'app : l'application smartphone qui vous est dédiée, pour consulter au quotidien les menus, les allergènes, la qualité et la provenance des produits.



Le gaspi c'est fini!

Le gaspillage alimentaire est responsable en France de 8% des émissions de gaz à effet de serre. Les dernières pesées de déchets réalisées à la Tramontane doivent nous mobiliser : en moyenne 100g de déchets sont gaspillés par chaque élèves !

Nous pouvons agir ensemble. Parlons-en!



Covid : vos enfants déjeunent en toute sécurité

Pour tous : Gel hydro alcoolique présent à chaque entrée. Signalisation au sol permettant de respecter la distanciation sociale.

Au restaurant des maternelles : Tous les adultes portent masque et visière. Les enfants sont servis à table.

Pour les CP-CE1 : Les plateaux sont préparés à l'avance (couvert, verre, serviette, entrée et dessert protégés par un film alimentaire). Les enfants ne se lèvent que pour aller chercher leur plat chaud.

A partir du CE2 : Couverts emballés en sachet papier individuel. Un élève par table chargé de remplir la carafe de sa table, après s'être lavé les mains. En respectant le sens de circulation, les enfants prennent eux-mêmes toutes les composantes de leur repas. Des protections en PVC transparent sont disposées sur les meubles de service, pour limiter toute transmission.

A partir du collège : Les enfants portent le masque lorsqu'ils circulent dans le restaurant et toujours en respectant les sens de circulation et la distanciation. Ils sont assis une place sur deux.