

Une journée au restaurant scolaire de Guémené-Penfao

En tant que parents, vous vous interrogez sans doute sur le fonctionnement du restaurant scolaire où sont préparés chaque jour les repas de vos enfants.

À travers ce document, la mairie de Guémené-Penfao et **ARMONYS RESTAURATION**, société de restauration régionale, souhaitent vous faire découvrir en images la préparation des repas au restaurant scolaire.

Nous espérons que ce guide vous apportera des réponses aux différentes questions que vous pouvez vous poser.

Vous souhaitez en savoir plus ? La Mairie de Guémené-Penfao se tient à votre disposition pour tout complément d'informations !



Le restaurant scolaire

Environ 270 enfants déjeunent chaque midi. La préparation des repas est effectuée sur place par Vincent, le chef cuisinier accompagné de 4 agents communaux.

La très grande majorité des plats sont réalisés « maison » : purées, pâtisseries, potages, viandes, poissons frais, etc.



Tôt le matin, l'équipe reçoit les marchandises (viandes, poisson frais, fruits, légumes, œufs).

&

Après un contrôle des températures et de la traçabilité, ils rangent les produits en épicerie ou en chambres réfrigérées.

Le restaurant scolaire s'approvisionne le plus possible auprès de producteurs et commerçants proches de la commune :

- 4 Boulangers de Guéméné (dont 2 boulangers paysans)
- Le GAEC de Mezézac (produits laitiers)
- La crêperie Le Guen
- Janzé volaille
- Ferme Saint Yves (glaces)
- Ferme de Pierre (légumineuses)
- La Vallée de la Lune (Maraiçhage)...

La Vallée de la Lune





Le potage Parmentier « maison »

De novembre à mars, un potage est proposé chaque semaine.

Aujourd'hui, c'est potage Parmentier (pommes de terre et poireaux). Les légumes ont été livrés frais, bio et entiers la veille.

Ils sont épluchés puis coupés par Ghislaine, Pauline et Marie-Pierre, les aides de cuisine ainsi que par Vincent.

Les légumes sont ensuite cuits dans une marmite puis mixés. On y ajoute une pincée de sel, du beurre et de la crème. La recette est prête !

Chaque semaine, un potage différent est proposé :

- velouté à la betterave
- potage à la Dubarry (choux-fleurs)
- velouté de poireaux à la Vache qui rit ...



7h00



7h25

Le bœuf bourguignon



Le bœuf est 100% né, élevé et abattu en France (VBF).

Livrée la veille, la viande est mise en cuisson dans une sauteuse dès 7h00 par Vincent. Elle est accompagnée de dés de carottes et d'oignons émincés.

Le bœuf va mijoter doucement toute la matinée.

La purée de carottes et de rutabaga

Comme pour le potage, les légumes sont livrés entiers, bruts et bio.

L'équipe épluche et coupe les légumes frais.

Un rutabaga est conservé afin de montrer aux enfants le légume qu'ils mangent !

7h05



7h41



7h13



8h25



Ghislaine et Pauline

8h32



Les légumes sont ensuite mixés pour obtenir une bonne purée « maison ».

9h16



Vincent

Une fois la cuisson du bœuf terminée, Vincent prépare les plats pour le service. Chaque plat sera distribué à l'assiette pour les enfants de maternelle et au self pour les primaires. Les repas de Beslé seront quant à eux livrés dans un véhicule communal par Feta.

11h35



11h45



11h20



Ces plats sont ensuite placés en armoire chauffante afin de les maintenir au chaud jusqu'à l'arrivée des enfants. Tout au long de l'année, les viandes proviennent d'abattoirs et d'ateliers de découpes régionaux. La viande est garantie 100% française.



Le départ à Beslé-sur-Vilaine

Les repas de Beslé-Sur Vilaine sont entreposés dans des caissons isothermes puis chargés dans le véhicule communal dédié aux livraisons de repas.



Pauline et Fêta



Phanie, sur place, se charge de réceptionner les repas puis les transfère dans le four de maintien en température pour le plat chaud et dans le frigo pour le reste. Elle avait au préalable préparé la salle de restaurant.



Phanie





Chaque fin de mois, un gâteau d'anniversaire « maison » est proposé aux enfants. Les enfants nés dans le mois peuvent ainsi souffler les bougies devant tous leurs camarades !

Les gâteaux d'anniversaire « maison »

Toutes nos pâtisseries sont faites maison et sont réalisées par Vincent.

Les ingrédients sont naturels : farine, sucre, beurre, levure et bien sûr des œufs !

Des variantes de gâteaux au yaourt, au chocolat, de tartes... sont proposées tout au long de l'année aux enfants !



La préparation de la salle



Myriam et Marie-Pierre

Marie-Pierre et Myriam préparent la salle de restaurant des maternelles: verres, assiettes, couverts, tout est prêt avant l'arrivée des enfants ! Les élémentaires, passeront à tour de rôle au self.

Les enfants arrivent vers 12h00.

Après le service, la salle (tables, chaises, sol) est nettoyée et rangée afin de recommencer le lendemain !



L'équipe du restaurant scolaire de Guémené-Penfao !



Rang arrière de gauche à droite : *Vincent, le chef cuisinier, Marina et Ghislaine.*

Rang de devant de gauche à droite : *Marie-Pierre, Pauline, Myriam et Marie-Claude*



En conclusion, le restaurant scolaire de Guémené-Penfao, ce sont :

✓ des repas **cuisinés sur place**

✓ des recettes préparées **maison**

✓ des recettes **végétariennes**

✓ **85%** des produits frais

✓ **50%** des achats de **qualité supérieure** de type label

rouge, poisson frais MSC, biologique, AOC...



✓ **30%** d'achats issus de **l'agriculture biologique**

✓ Des actions régulières pour **lutter contre le**

gaspillage alimentaire (sensibilisation, campagnes de pesée des déchets...)



✓ le respect des **saisons** des fruits et légumes

✓ des **producteurs** les plus **locaux** possible

Plus d'information sur :

armonys-restauration.fr

