



Votre enfant déjeune au self ?

Comment est préparé son repas ?

apel

Claude et Frédérique de l'A.P.E.L. du collège ont rencontré pour vous Mickaël et Roselyne, cuisiniers au collège Saint Joseph de Janzé où sont préparés les repas.



Sur la photo, Mickaël à gauche, Claude et Frédérique de l'A.P.E.L. sont à droite.



Sur la photo à droite Roselyne (qui travaille avec Mickaël sur Janzé).

EN RÉSUMÉ

Le bon sens est de mise :

« Je m'initie au goût : je goûte »

« Je ne laisse pas de restes dans mon assiette »

« Je suis sensible au non gaspillage de la nourriture »



Qualité

Poisson frais (même le poisson pané)...
Porc issu de la filière "Bleu Blanc Cœur"...
Viande 100 % française.

Véronique, Sylvie et Michelle, cuisinières à Martigné Ferchaud travaillent en étroite collaboration avec Mickaël à Janzé «C'est un travail d'équipe : on se téléphone tous les jours !»



Equilibre

Chaque plat chaud intègre un légume et un féculent.
Les légumes sont de saison...
Le menu est équilibré sur 21 jours...



Les menus sont élaborés par Mickaël et Roselyne.

Les plats sont préparés dans les cuisines centrales de Janzé. Ils sont refroidis rapidement après préparation pour atteindre une température de 3° environ. Cela permet non seulement de garder la saveur des aliments mais aussi d'assurer un transport en liaison froide vers les différents établissements livrés, dont Martigné, dès le lendemain matin. Là, Véronique et son équipe réchauffent les plats et préparent les portions d'entrées et de desserts qui seront proposées aux élèves le midi même.



1500

C'est le nombre de repas préparés chaque jour dans la cuisine centrale sur Janzé.

Local

Pain en provenance de boulangeries de proximité
JANZE VOLAILLES pour le poulet
SAVEURS DE BAIN DE BRETAGNE pour les produits carnés....
Pâtes Bio de la FERME DU PATIS (Combrée)
Fromage blanc Bio LE LAIT DES CHAMPS (Bazouge-la-Pérouse)
Le poisson LA MAREE RENNAISE à Bourgbarré

