

Un self flambant neuf au groupe scolaire Jeanne-d'Arc



Les collégiens et les écoliers ont inauguré leur nouveau lieu de restauration. Après plusieurs semaines de travaux, les élèves bénéficient d'une grande salle, neuve et fonctionnelle.

Les espaces ont été pensés pour améliorer la fréquentation. De même, les couleurs ont été choisies pour donner de l'attractivité. L'acoustique a été étudiée.

Cette nouvelle salle de restauration s'accompagne d'un changement dans la préparation des repas. Le départ à la retraite de la cuisinière de l'établissement, de même que les normes actuelles drastiques en matière de restauration, ont encouragé la direction à remplacer une cuisine faite sur place par des repas livrés par une société de restauration.

Les repas seront préparés à la cuisine centrale de Lempdes par la société API et livrés quotidiennement à l'établissement en liaison froide.

Des menus diététiques, adaptés aux élèves et combinant des produits sains issus de l'agriculture biologique en circuit local seront privilégiés.

S'il permet d'œuvrer en faveur du mieux-manger, ce concept de self participatif possède également d'autres vertus. Il permet notamment de limiter le gaspillage des aliments, l'élève étant invité à ne prendre dans l'assiette que ce qu'il veut manger. Un nouveau mode de service pour des écoliers et collégiens ainsi responsabilisés dans la composition de leur déjeuner.