

### **Règles présidant à la confection des menus de la restauration scolaire**

La réglementation impose au chef de cuisine une variété et une rotation dans la composition des repas servis. Ainsi, les repas sont établis sur 20 jours. Sur cette période, le chef de cuisine alterne, par exemple, viande blanche, viande rouge, volaille, poisson et plat végétarien pour le plat principal, ou encore crudité et charcuterie en entrée, ou encore laitage et pâtisserie en dessert... Les combinaisons entre les plats sur quatre semaines, entre les desserts, entre les entrées et les combinaisons croisées entre plats, desserts et entrées sont innombrables et font appel à un véritable savoir-faire professionnel.

La loi impose également un repas végétarien quotidien.

Pour le collège, deux plats sont proposés chaque jour. Pour les écoles, la convention entre le collège et la commune prévoit un plat par jour. En contre-partie, le prix facturé aux familles des écoliers est inférieur à celui facturé aux familles des collégiens.

Du fait de ces contraintes, les écoliers mangent chaque semaine : deux viandes, un poisson et un plat végétarien ; les collégiens peuvent choisir entre un ou deux plats végétariens, un ou deux poissons et jusqu'à quatre viandes.

Parfois, ces subtils équilibres sont perturbés par des livraisons qui ne sont pas honorées par les fournisseurs, obligeant l'équipe de restauration à s'adapter dans l'urgence.

Sur les menus, apparaissent clairement :

- en vert, le plat végétarien,
- en bleu, le plat à base de poisson,
- sans couleur, les plats à base de viandes.

La direction du collège