Armonys
RESTAURATION

CONSEIL MUNICIPAL – COMMUNE DE BAUD

Vendredi 17 novembre 2017 – 19h00

Armonys
RESTAURATION

1. LES RESTAURANTS SCOLAIRES
2. LES MENUS
3. CUISINE ET PRODUITS
4. LES ANIMATIONS
5. CONCLUSION

1. LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE BAUD

ville de BAUD

352 repas par jour scolaire en 2017-2018

140 jours scolaires

3 personnes en cuisine

50 repas par jour accueil de loisirs

90 jours d'accueil de loisirs

11 personnes au service

Armonys RESTAURATION

1. LA RESTAURATION SCOLAIRE
2. LES MENUS
3. CUISINE ET PRODUITS
4. LES ANIMATIONS
5. CONCLUSION

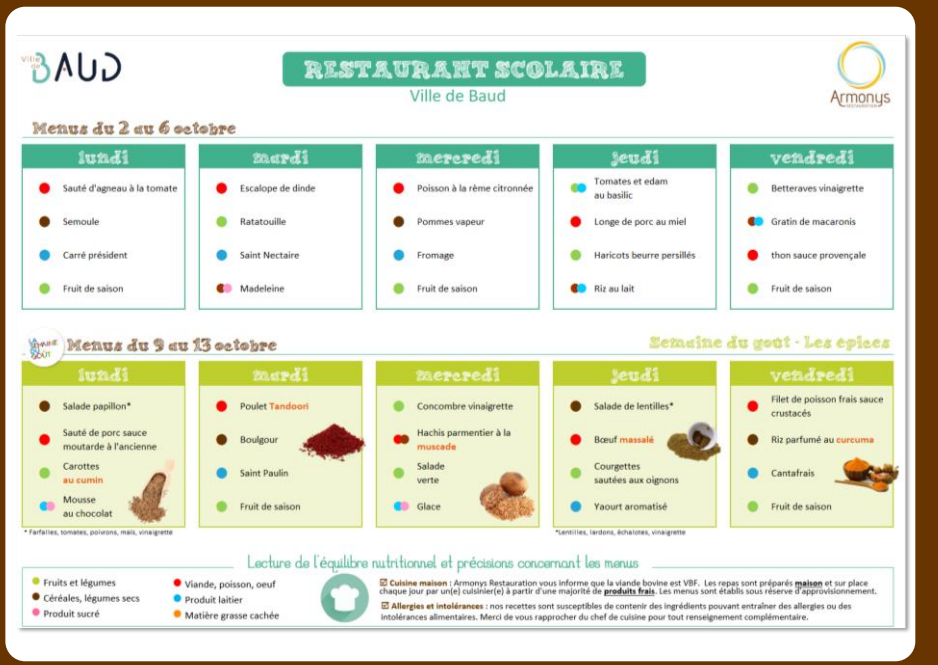
2. LES MENUS

❑ Repas à 4 composantes

AB : pommes de terre, carottes, betteraves, pommes, kiwis, bananes

5 repas à thème
+ repas fêtes calendaires

1 gâteau d'anniversaire par mois



VILLE DE BAUD

RESTAURANT SCOLAIRE
Ville de Baud

Armonys

Menus du 2 au 6 octobre

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Sauté d'agneau à la tomate	Escalope de dinde	Poisson à la rème citronnée	Tomates et edam au basilic	Betteraves vinaigrette
Semoule	Ratatouille	Pommes vapeur	Longe de porc au miel	Gratin de macaronis
Carré président	Saint Nectaire	Fromage	Haricots beurre persillés	thon sauce provençale
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison

Menus du 9 au 13 octobre — Semaine du goût - Les épices

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade papillon*	Poulet Tandoori	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles*	Filet de poisson frais sauce crustacés
Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne	Boulgour	Hachis parmentier à la muscade	Bœuf massalé	Riz parfumé au curcuma
Carottes au cumin	Saint Paulin	Salade verte	Courgettes sautées aux oignons	Cantafrais
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Glace	Yaourt aromatisé	Fruit de saison

*Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette — *Lentilles, lardons, échalotes, vinaigrette

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

2. LES MENUS

Construction et déclinaisons des menus

- ❑ Respect de la réglementation (GEMRCN, PNNS)
- ❑ Grammages adaptés aux enfants
- ❑ La construction des menus par le responsable de secteur
- ❑ Validation par notre diététicienne, membre d'equaliance
- ❑ Protocole d'Accueil Individualisés (PAI)

1. LA RESTAURATION SCOLAIRE
2. LES MENUS
3. CUISINE ET PRODUITS
4. LES ANIMATIONS
5. CONCLUSION

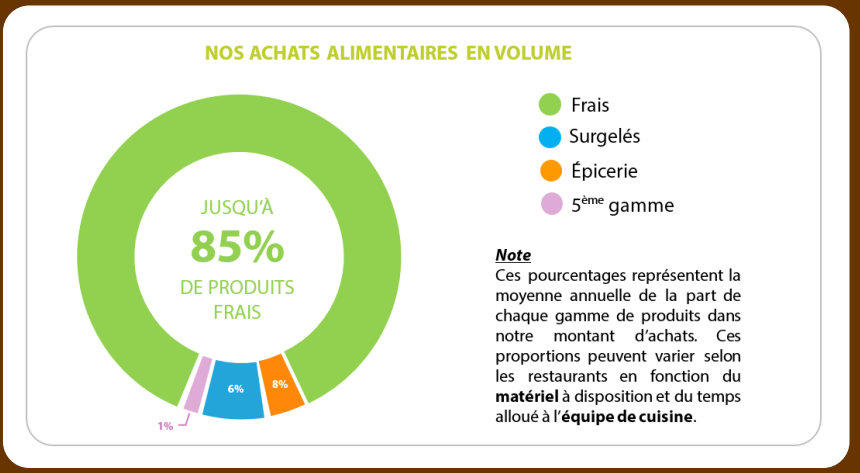
2. CUISINE ET PRODUITS

1. Des produits frais
2. Des produits de saison
3. Des produits de la région
4. Des fournisseurs de proximité, circuits courts

ACHATS

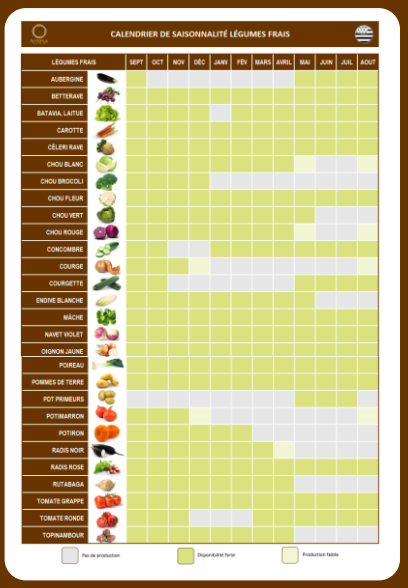
ENGAGEMENT N°1

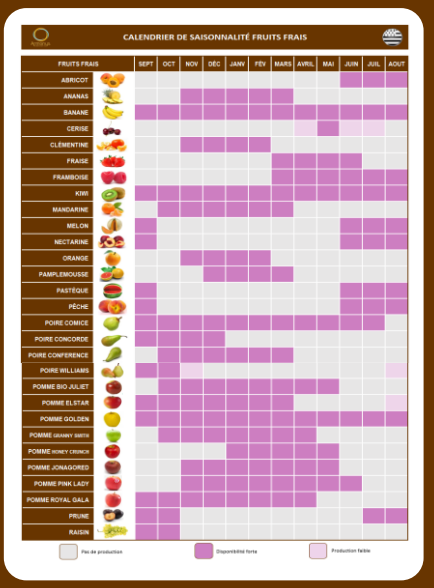
DES PRODUITS FRAIS



ACHATS

ENGAGEMENT N°2 DES PRODUITS DE SAISON





ACHATS

ENGAGEMENT N°3 DES PRODUITS DE LA RÉGION

ACHATS

ENGAGEMENT N°4

DES FOURNISSEURS LOCAUX

ACHATS

ENGAGEMENT N°4

DES FOURNISSEURS LOCAUX

Quelques exemples de produits locaux

Sauté de porc, rôti de porc : Josselin (Josselin Porc Abattage)

Pâté de campagne : (Argoat Le Hir) – Loudéac

Lait : (coopérative Even) collecté à Pont Scorff

Chipolatas et saucisses de Kervignac (Charcuterie du Blavet)

Pain des boulangeries de Baud

Salades vertes : Pluvigner, Locoal Mendon, Brandérion

Carottes bio : Saint-Avé

1. LA RESTAURATION SCOLAIRE
2. LES MENUS
3. CUISINE ET PRODUITS
4. LES ANIMATIONS
5. CONCLUSION

3. LES ANIMATIONS

LE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

LES SEMAINES À THÈMES

THÈME ANNUEL

LES ANIMATIONS

CALENDRIER ANNUEL DE REPAS A THEMES

LES ANIMATIONS

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

4. Conclusion

Merci pour votre écoute.