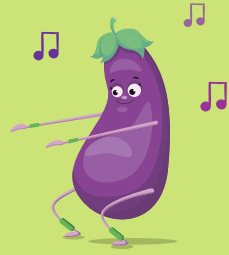
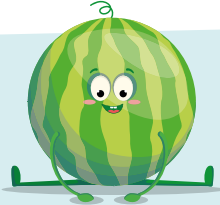


ÉTÉ 2024



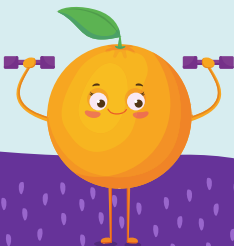
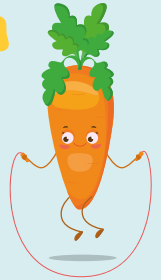
# LE MOT DE LA DIET'

Numéro #5



## DANS LES COULISSES DU RESTAURANT SCOLAIRE

de la livraison à l'assiette,  
on vous révèle tous nos secrets !



Lettre d'information réalisée par la ville de Gignac  
via le restaurant scolaire, l'Alaé et la diététicienne de l'école

Plus d'infos : [enfance.jeunesse@ville-gignac.com](mailto:enfance.jeunesse@ville-gignac.com)

*Ne pas jeter sur la voie publique*

# LES ÉTAPES DE LA LIVRAISON À L'ASSIETTE !

## • 7H RÉCEPTION ET STOCKAGE

- > Réception des livraisons et répartition des produits livrés dans les différentes zones de stockage : produit hygiène, épicerie, frais, surgelé...
- > Déconditionnement des produits du jour et tri des déchets : emballages et cartons / compost / déchets résiduels



## • 9H PRÉPARATION DU RÉFECTOIRE

- > Décompte des repas, mise de table, préparation des corbeilles de pain, des carafes d'eau...
- > Nettoyage du vestiaire, gestion de la lingerie, entretien des locaux et des espaces techniques selon les normes.



## • 8H CONFECTION ET PRÉPARATION EN CUISINE

- par 3 agents :
- **500 déjeuners** : confection des aliments bruts en plats chauds ou froids cuisinés sur place.
  - **300 goûters** à 3 composants répartis par groupe d'enfants.

## • DE 11H45 À 13H45 REPAS DISTRIBUÉS EN 2 SERVICES POUR LES ENFANTS DE MATERNELLE ET DE L'ÉLÉMENTAIRE

**7 agents du restaurant scolaire, 14 ATSEM et 18 animateurs pour encadrer 1h de repas et 1h d'animation.**

Mise en place des couverts adaptés à l'âge de l'enfant, service à table. La viande et les accompagnements sont servis par table dans des plats différents.



## • DE 14H À 16H NETTOYAGE ET RANGEMENT

Débarassage des tables et tri des déchets. Nettoyage et désinfection du restaurant scolaire, de la cuisine, de la légumerie, de la chambre froide, du matériel, de la vaisselle et nettoyage de l'espace fabrication dans le respect des règles d'hygiène.



# COÛT DE LA PAUSE MÉRIDIENNE (2H)



DÉPENSES	ÉLÉMENTAIRE	MATERNELLE
Matières premières	1,89 €	1,89 €
Charges : <i>énergies, entretien...</i>	1,01 €	1,12 €
Charges de personnel : <i>ALAE + restaurant scolaire</i>	7,66 €	9,24 €
Investissement	0,18 €	0,18 €
<b>COÛT RÉEL PAR ENFANT</b>	<b>10,74 €</b>	<b>12,44 €</b>

Chiffres 2022

## FACTURATION FAITE AUX FAMILLES



### REPAS

de 1,00 € à 3,70 €

en fonction du quotient familial

(déduction faite par les familles bénéficiaires  
du dispositif cantine à 1 €)



### ACCUEIL ALAE

de 1,05 € à 1,95 €

en fonction du quotient familial



**TARIF FACTURÉ AUX FAMILLES**

**DE 2,05 € À 5,65 €**

