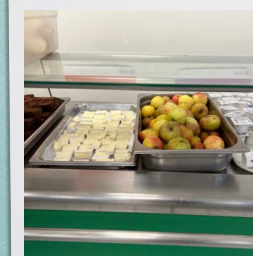
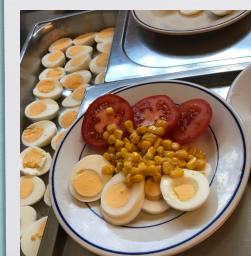
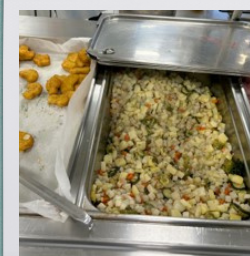
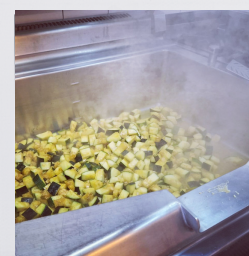
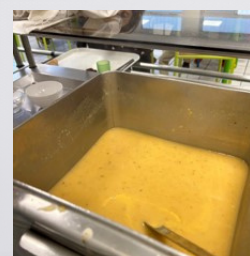


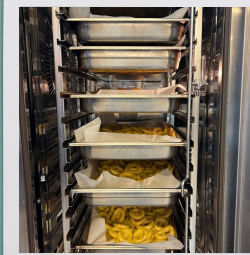
Grammage : procédure et outils mis à disposition



Photos maternelles et élémentaires



Photos des plats disposés dans les selfs



Températures du bain-marie pour la production chaude et pour le stockage des plats et assiettes



Zoom sur la Restauration Scolaire

RESPECT DES GRAMMAGES :

Le respect des grammages est une pratique fondamentale dans le fonctionnement de la cantine scolaire. Chaque élément des repas est soigneusement pesé, et lors du service assuré par les Agents en maternelle, des cuillères calibrées sont mises à leur disposition. Cette précision assure que chaque portion est conforme aux normes établies, garantissant ainsi des repas équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels des enfants. Grâce à cette attention particulière aux grammages, la cantine maintient un standard de qualité constant dans la préparation et le service des repas.

SELF OU SERVICE A TABLE :

À la cantine, les élèves en classe élémentaire se servent eux-mêmes, favorisant l'autonomie, tandis que les plus jeunes en maternelle sont servis par les agents. Cette approche différenciée assure une expérience de repas adaptée à chaque niveau d'âge.

GEMRCN

Le GEMRCN, acronyme pour "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition", établit de manière obligatoire les normes nutritionnelles des repas scolaires, assurant ainsi des menus équilibrés et adaptés aux besoins des élèves.

UNE REMARQUE, UNE QUESTION ?

Il vous suffit d'envoyer un mail au service : jeannette.bullet@mairie-grosly.fr