La qualité nutritionnelle

* Dans le cadre de la restauration scolaire, les repas servis doivent respecter les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui vise à promouvoir une alimentation de qualité. Celle-ci a pour vocation de lutter contre l'obésité et l'apparition des différentes pathologies cliniques.

La Ville de Granville relève déjà le défi de l'équilibre alimentaire. Tous les repas sont élaborés préalablement par une diététicienne. Des produits bio et locaux sont régulièrement inclus dans les repas des enfants.

LES 9 REPÈRES
du programme national nutrition santé

1. **FRUITS & LÉGUMES**
   > au moins 5 par jour !
2. **PRODUITS LAITIERS**
   > 3 ou 4 par jour !
3. **FÉCULENTS**
   > à chaque repas
   et selon l'appétit
4. **VIANDES, POISSONS & OEUFS**
   > 1 à 2 fois par jour
5. **MATIÈRES GRASSES**
   > à limiter
6. **PRODUITS SUCRÉS**
   > à limiter
7. **SEL**
   > à limiter
8. **EAU**
   > à volonté,
   pendant et entre les repas
9. **ACTIVITÉ PHYSIQUE**
   > l'équivalent d'une heure
   de marche rapide par jour

Inscription à la rentrée scolaire, paiement en ligne des repas de cantine, consultez l'espace famille
www.espace-famille.net/ville-granville

Service Education – Enfance & Jeunesse
Bâtiment Bazeilles
Rue du Roc Haute Ville
02 33 91 40 80

TOUT SAVOIR SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE GRANVILLAISE

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE GRANVILLE ÉLABORE DES REPAS ÉQUILIBRÉS QUI RÉPONDENT AUX RÈGLES NUTRITIONNELLES ET AUX BESOINS DE L'ENFANT. CHAQUE JOUR, 15 AGENTS DE LA CUISINE CENTRALE ET 25 AGENTS DE RESTAURATION SCOLAIRE CUISINENT ET ASSURENT LE SERVICE DE 400 REPAS POUR SERVIR LES ÉCOLIERS ÂGÉS DE 2 À 11 ANS.

www.melissa-longlois.com

Vif Vivons forme à Granville

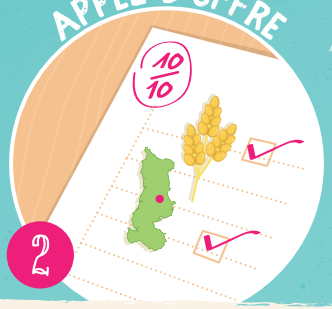
UN SERVICE DE LA VILLE GRANVILLE NORMANDIE

Circuit de fabrication des repas

1 ÉLABORATION DES MENUS

Une fois par mois, la diététicienne et le responsable de la cuisine centrale élaborent ensemble des repas équilibrés selon les recommandations nutritionnelles fixées par le GEMRCN*.

2 APPEL D'OFFRE



Les critères de sélection retenus sont la qualité des produits et leur localisation. Les producteurs et les fournisseurs locaux sont privilégiés.

3 LIVRAISON DES PRODUITS

La cuisine centrale reçoit les produits bruts, légumes et fruits, viandes, produits laitiers destinés à la préparation des repas.

4 ÉLABORATION DES REPAS

Cuisiniers, pâtissiers découpent, épluchent, et font mijoter les plats du jour. Ils préparent les plats chauds, froids, les entrées et les pâtisseries par secteur.

5 LIVRAISON DES REPAS

Les repas sont livrés dans les restaurants scolaires des écoles de Granville.
Pour respecter la chaîne du froid les plats sont conditionnés entre 0° & 3°C.

6 AU RESTAURANT SCOLAIRE

Les agents de restauration scolaire dressent les entrées, réchauffent et servent les plats chauds. Afin de réduire le gaspillage alimentaire, les desserts (fruits, yaourt, chocolat) sont redistribués pour le goûter.

Circuit court des denrées

	PRODUIT	FOURNISSEUR	PRODUCTEUR
1	Viande de veau fraiche	Socopa	Éleveur de la Manche
2	Pains et viennoiseries	Boulangerie Le Croissant de Lune	Donville-les-Bains
3	Fruits et légumes frais	Granville Fruit	Approvisionnement chez les producteurs locaux
4	Viande de bœuf fraiche	La Chaiseronne	Éleveur du Sud Manche
4	Viande d'agneau fraiche	La Chaiseronne	Éleveur du Sud Manche
4	Saucisses et jambons	La Chaiseronne	Éleveur du Sud Manche
5	Lait	Ferme de Muris	Éleveur du Sud Manche
6	Poulet, pintade et canard en frais	La Sofral	Éleveur de Normandie et Mayenne
7	Dinde en frais	Société Normande de Volaille	Éleveur de Normandie et Mayenne
8	Viande de porc fraiche	Les Viandes fermières	Éleveur du Sud Manche
9	Certains produits d'épicerie	Degrenne	
10	Beurre, crème, produits laitiers	Disfrais	Maître Laitier du Cotentin