

MIAM MIAM !!!!!

Nous avons fait un reportage sur le self, nous avons interrogé plusieurs personnes: la chef cuisinière et 8 élèves...

Les élèves : la plupart d'entre eux mangeaient l'année dernière à la cantine, mangent cette année et préfèrent le self du collège par rapport à l'année passée car c'est meilleur et ils peuvent choisir ce qu'ils veulent.

La chef cuisinière: en plus d'une chef se nommant Francine et qui est en collaboration directe avec Édith, il y a deux aides cuisinières: Nathalie et Évelyne.

L'équipe de cuisine commence à 6h du matin et termine à 15h.

La chef, en collaboration avec Édith, choisissent les menus puis ils sont validés par la gestionnaire Mme BOYENVAL et M. ALAUX le principal.

Il y a une douzaine de machines dans la cuisine et les plus utilisées sont : la sauteuse, le piano et le four.

Il y a entre 390 et 400 élèves qui mangent à la cantine chaque jour.



**Voici le four avec des
poulets rôtis**

La nourriture vient pour la plupart du secteur local ou régional; certains produits sont d'origine française; frais le plus souvent, sauf pour les steaks hachés pour des raisons d'agrément (leurs producteurs ne peuvent pas hacher leur propre viande) . Pour les légumes et les crudités ils ont un fournisseur (pour l'instant) qui leur livre des produits locaux , nationaux et pour certains d'entre eux peuvent provenir de l'étranger (banane ...) mais c'est très rare . D'autres légumes sont surgelés et aussi le poisson car c'est un produit fragile qui provient de la pêche raisonnée . Le pain, lui, est fait par un artisan boulanger .



LOUISE – MARIE ET JADE