

Restauration école La Psalette, Le Mans

Présentation

A La Psalette, la restauration est assurée par la société 7000.

Les repas sont confectionnés sur place par une équipe de quatre personnes (un chef cuisinier, un cuisinier et deux employées de restauration).

Les élèves bénéficient de deux espaces de restauration adaptés à leur âge avec des horaires décalés pour chaque niveau

Un concept unique et innovant

Le concept **O'GASPIL** c'est :

- Un buffet de hors d'œuvre à volonté.
- Des légumes en libre service.
- Un buffet de desserts

Le réflexe **O'GASPIL** ce sont des avantages :

- Le plat principal est consommé juste au moment où il est servi donc chaud.
- Les entrées et les légumes sont en libre service donc en quantité suffisante pour satisfaire tous les appétits !

Le réflexe **O'GASPIL** c'est aussi un principe éducatif :

- Chaque élève gère la nourriture dont il a besoin (avec un personnel éducatif présent pour l'accompagner), ce qui le fait grandir en autonomie et le sensibilise au gaspillage.
- Chacun est impliqué dans les choix effectués à travers une commission restauration, composée de parents, d'élèves, de personnels encadrants, des cuisiniers et de la direction, afin de valider, en concertation, les menus proposés par la diététicienne.

Vous pouvez télécharger ci-dessous les menus du grand self et du petit self.

A partir du mois d'octobre les menus ont été élaborés en lien avec la commission restauration comprenant des représentants des élèves, des professeurs, du personnel, les chefs d'établissement et la société de restauration sur proposition d'une diététicienne.