

La restauration scolaire au LFJT

Il y a deux cantines à Fujimi, une pour les petites et moyennes sections de maternelle d'une surface de 93 m² et accueillant une centaine d'enfants, une autre recevant les enfants de la grande section de maternelle jusqu'aux enfants de CM2 d'une surface de 260m².

Le déjeuner des enfants à l'école primaire est servi en sept services :

- **11h15-11h45 pour les enfants de maternelle**
- **11h30-12h pour les enfants en CP**
- **11h45-12h20 pour les enfants en CE1**
- **12h-12h30 pour les enfants en CE2**
- **12h15-12h45 pour les enfants en CM1**
- **12h30-13h pour les enfants en CM2**

Les maternelles, CP et CE1 sont servis à table par les surveillants de cantine et les agents de cuisine. A partir du CE2 les enfants se servent au self à volonté.

La cantine de Ryuhoku fait quant à elle une surface de 117m² et a une capacité maximum de 120 places.

Le déjeuner des élèves de Ryuhoku est servi en 5 fois : le planning est élaboré par la vie scolaire selon l'emploi du temps quotidien des élèves afin de leur permettre d'avoir au minimum 30 minutes pour déjeuner. Le restaurant scolaire est ouvert de 11h45 à 13h. Tous les élèves se servent librement au self.

>> galerie photos

PERSONNEL

9 personnes travaillent pour confectionner les repas à Fujimi et 4 personnes pour faire fonctionner le restaurant scolaire de Ryuhoku. Un chef cuisinier à Fujimi et un à Ryuhoku veillent au bon fonctionnement des restaurants.

LES MENUS

Les menus sont élaborés en premier lieu par les chefs cuisiniers puis étudiés et avalisés par la commission restauration chaque mois (réunion généralement tenue les troisièmes jeudis du mois). Cette commission est composée de représentants de parents d'élèves, des deux chefs cuisiniers et d'un personnel d'intendance. Ils étudient ensemble l'équilibre des repas pour le mois suivant sans oublier de faire un bilan sur les faits marquants du mois précédent à propos de la cantine. La commission restauration s'efforce d'élaborer les menus selon les principes suivants et dans le respect de l'équilibre budgétaire:

- proposer chaque jour des menus équilibrés avec 4 viandes différentes et un poisson par semaine.
- 1 légume différent chaque jour.
- 1 produit laitier par jour.
- au moins 2 fruits de saison par semaine.
- un menu japonais par semaine.

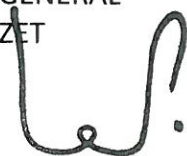
A noter que le service restauration propose des thématiques culinaires; à l'occasion de "la semaine de la francophonie" en mars et "la semaine du goût" en avril.

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2010

<p>LUNDI 01</p> <p>Carottes râpées Rôti de porc Gratin dauphinois Mangue</p> <p>(Sans porc : Roti de bœuf)</p>	<p>LUNDI 08</p> <p>Salade de surimi Saucisses de porc Purée de pomme de terre Orange</p> <p>(Sans porc : Saucisses de poulet)</p>	<p>LUNDI 15</p> <p> Soupe de miso Tonkatsu Riz Glace</p> <p>(Sans porc : Poulet frit)</p>	<p>LUNDI 22</p> <p>Salade mimosa Truite saumonée Semoule à la sauce tomate Cocktail de fruits</p>
<p>MARDI 02</p> <p>Salade au fromage Steak haché Sauté de légumes Banane</p>	<p>MARDI 09</p> <p> Bâtonnets de légumes Lasagne au four Poire au sirop</p>	<p>MARDI 16</p> <p>Tomates cerise Poulet grillé Gratin de chou-fleur et pommes de terre Mandarine</p>	<p>MARDI 23 Jour férié</p> <p>Fête du travail !</p> <p></p>
<p>MERCREDI 03</p> <p> Salade niçoise Crevette pané Riz pilaf Flan maison</p>	<p>MERCREDI 10</p> <p>Taboulé Bœuf en daube aux légumes Gâteau maison</p>	<p>MERCREDI 17 Pas de cantine à FUJIMI</p> <p> Salade au jambon Rôti de bœuf Sauté de pomme de terre Kaki</p>	<p>MERCREDI 24</p> <p> Salade d'olive Teryaki (Poulet) Riz Glace</p>
<p>JEUDI 04</p> <p>Salade mixte Filet de poulet au fromage Macaronis sauce tomate Mousse au chocolat</p>	<p>JEUDI 11</p> <p>Salade de pâtes Thon grillé Ratatouille Mandarine</p>	<p>JEUDI 18</p> <p>Salade mixte Poisson pané Pâtes au beurre Ananas</p>	<p>JEUDI 25</p> <p>Salade de radis Tranche de porc Sauté de légumes Far breton</p> <p>(Sans porc : Tranche de bœuf)</p>
<p>VENDREDI 05</p> <p>Salade de thon Gigot de mouton Lentilles Kiri Pêche au sirop</p>	<p>VENDREDI 12</p> <p> Salade de concombre Curry de poulet Riz blanc Yaourt</p>	<p>VENDREDI 19</p> <p>Menu végétarien ! Soupe de légumes Croquette de potiron Gouda Kiwi</p>	<p>VENDREDI 26</p> <p> Salade mixte Spaghettis bolognaise Edam Pomme</p>

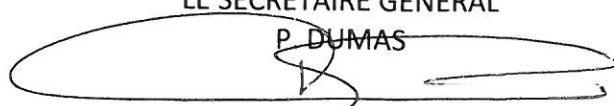
* Menu élaboré en accord avec la commission restauration du vendredi 14 OCTOBRE 2010.
Prochaine commission le vendredi 19 NOVEMBRE 2010 à 15h00.

LE DIRECTEUR GENERAL
M. SAUZET



LE SECRETAIRE GENERAL

P. DUMAS



**Provenance des produits et type de conditionnement des
matières premières utilisées à la cantine**

Matières premières	Conditionnement	Origines
Légumes verts		
aubergine	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
carotte	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
chou-fleur	<u>Surgelé</u>	<u>Taiwan</u>
concombre	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
courgette	<u>Surgelé et frais</u>	<u>Japon</u>
haricot vert	<u>Surgelé</u>	<u>Thaïlande</u>
olive	<u>Conserve</u>	<u>Etats Unis</u>
petit pois	<u>Surgelé</u>	<u>Etats Unis</u>
poivron	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
radis	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
salade	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
tofu	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
tomate	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
tomate cerise	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>

fruits		
ananas	<u>Frais</u>	<u>Philippines</u>
banane	<u>Frais</u>	<u>Philippines</u>
cocktail de fruits	<u>Conserve</u>	<u>Afrique du Sud</u>
fraise	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
kiwi	<u>Frais</u>	<u>Nouvelle Zélande</u>
mandarine	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
mangue	<u>Frais</u>	<u>Philippines</u>
mûre	<u>Surgelé</u>	<u>France</u>
orange	<u>Frais</u>	<u>Etats-Unis</u>
pêche au sirop	<u>Conserve</u>	<u>Afrique du sud</u>
pomme	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
pruneau	<u>Sec</u>	<u>Etats-Unis</u>

Féculents et céréales		
croûton	<u>Cru</u>	<u>Japon</u>
epli	<u>Sec</u>	<u>France</u>
farine		<u>Etats-Unis</u>
lentille	<u>Sec</u>	<u>France</u>
pain		<u>Japon</u>
pâte		<u>Etats-Unis</u>
pomme de terre	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
riz	<u>Sec</u>	<u>Japon</u>
semoule	<u>Sec</u>	<u>France</u>
soba	<u>Sec</u>	<u>Etats-Unis</u>
Viandes, œufs et poissons		
jambon	<u>Frais</u>	<u>Etats-Unis</u>
mouton	<u>Frais</u>	<u>Nouvelle Zélande</u>
porc	<u>Frais</u>	<u>Etats-Unis</u>
poulet	<u>Frais</u>	<u>Brésil-France</u>
rôti de boeuf	<u>Frais</u>	<u>Nouvelle Zélande</u>
saucisse	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
morue	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
saumon	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
surimi de crabe	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
thon	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
oeuf	<u>Frais</u>	<u>Japon</u>
Produits laitiers		
beurre		<u>Japon</u>
glace		<u>Japon</u>
gouda		<u>?</u>
kiri		<u>France</u>
lait		<u>Japon</u>
margarine		<u>Japon</u>
yaourt		<u>Japon</u>
Plats préparés et autres (?)		
raviolis	<u>Surgelé</u>	<u>Japon</u>
chocolat à pâtisserie		<u>France</u>

MONTANT D'UN REPAS QUOTIDIEN POUR UN DP INSCRIT UNE ANNEE SCOLAIRE

	2010/2011		Annuel
Maternelle	709	AGREGE	115,000
Elementaire	909	863	147,300
1er cycle secondaire	970		165,900
2eme cycle secondaire			
Invité extérieur	1,300		

FUJIMI		MATER	ELEMEN
Achat de denrées	32%	228	292
Charges de viabilisation et charges locatives	7%	50	63
Fournitures diverses et charges diverses	2%	12	15
Entretien, réparation , hygiène, blanchissage	4%	28	36
Impôts et taxes (TVA)	4%	28	36
Personnels	47%	335	430
Provisions (hors provisions immobilières) et dotations aux amortissements	1%	4	6
Investissement	3%	23	31
		709	909

RYUHOKU		SECONDAIRE
Achat de denrées	35%	343
Charges de viabilisation et charges locatives	2%	21
Fournitures diverses et charges diverses	2%	15
Location	4%	42
Entretien, réparation , hygiène, blanchissage	3%	26
Impôts et taxes (TVA)	3%	28
Transport	8%	75
Personnels	20%	197
Provisions (hors provisions immobilières) et dotations aux amortissements	1%	11
Investissement	22%	211
		970

AGREGE		AGREGE
Achat de denrées	33%	288
Charges de viabilisation et charges locatives	5%	47
Fournitures diverses et charges diverses	2%	15
Location	1%	10
Entretien, réparation , hygiène, blanchissage	4%	31
Transport	3%	22
Impôts et taxes (TVA)	4%	31
Personnels	39%	334
Provisions (hors provisions immobilières) et dotations aux amortissements	1%	5
Investissement	9%	80
		863