



UNE JOURNÉE AVEC LES DAMES DE LA CANTINE

Chaque jour, l'équipe du restaurant scolaire tourrettan s'active pour satisfaire l'estomac de plus de 400 écoliers.

Travailler au restaurant scolaire n'est pas de tout repos, c'est même un marathon... Hors de question pour le personnel de faire attendre les petits gourmands qui arrivent dès 11 h 30 pour le premier service et 12 h 30 pour le second. Mais, la journée commence bien avant et il faut tenir le rythme. C'est Christiane Campa, la responsable du restaurant scolaire qui est sur le pied de guerre dès l'aube pour réceptionner les repas froids préparés par le groupe SNRH Régal et saveurs. Afin de garantir la chaîne du froid, il faut relever les températures à cœur, vérifier que les produits sont à 3 degrés et les placer au frais. Viennent ensuite la préparation de la salle, le lavage des fruits ou encore la coupe du fromage... Swanie Gaubiach et Corinne Danet arrivent vers 9 h 30 pour l'épauler, finir les préparations et commencer à chauffer les repas.

Juste avant que les premiers enfants arrivent, Sandra Portaneri et Karine Cesarini complètent l'équipe. Pendant et entre chaque service, les cinq employées communales s'activent en cuisine et en salle. Aidées par les Atsem pour la prise en charge des maternelles et par le personnel périscolaire, elles s'occupent aussi des plus jeunes tandis que les plus grands sont responsabilisés en mettant la table et en se servant.

Une fois tous les enfants rassasiés, le travail de nos 5 drôles de dames ne s'arrête pas là... En effet, Christiane, Swanie, Corinne, Sandra et Karine doivent alors nettoyer de fond en comble la cuisine et le réfectoire pour accueillir de nouveau les enfants le lendemain dans les meilleures conditions d'hygiène. Clap de fin à 16 h pour un repos bien mérité.

INFORMATIONS UTILES

- ▶ **Nombre de repas :**
Plus de 400 repas servis par jour.
- ▶ **Inscription :**
Les inscriptions au restaurant scolaire se font, auprès du service comptabilité, en début d'année scolaire. Elle peut se faire pour 2, 3 ou 4 jours fixes par semaine.
- ▶ **Tarif :**
Le repas est facturé 3,50 €. Le tarif varie en fonction du quotient familial.
- ▶ **Menus du restaurant scolaire**
Retrouvez le menu tous les mois sur le site de la commune : www.tourrette-levens.fr

DES REPAS PRÉPARÉS PAR LA S.N.R.H. « RÉGAL ET SAVEURS »

La commune fait appel à la S.N.R.H. « Régal et saveurs » pour la confection des repas. Tout est préparé dans une cuisine basée à Saint-André de la Roche puis livré à Tourrette-Levens en liaison froide. Les menus sont élaborés en utilisant un plan alimentaire permettant de servir une alimentation équilibrée aux enfants. Une diététicienne, en concertation avec le responsable de production et la responsable du service achat, établit les menus en tenant compte aussi des exigences du cahier des charges de commune. La S.N.R.H. « Régal et saveurs » a également la volonté d'introduire des produits issus de la filière BIO tout en respectant le principe de l'approvisionnement sur le plan local. Ainsi, dans le restaurant tourrettan, 35 à 40 % des denrées sont issues de l'agriculture biologique et au minimum 60 % sont d'origine locale.