

# Collège de la Coutancière

## Le service de restauration



Le Département de la Loire-Atlantique délègue l'organisation de la restauration aux collèges publics.

Les repas sont proposés dans le cadre d'un forfait trimestriel comprenant 4 jours par semaine ou sous la forme de repas pris à l'unité.

La qualité nutritionnelle des repas, et tout particulièrement l'introduction des produits bio et locaux et sous label de qualité, est recherchée dans le cadre de la Loi Egalim.

Des investissements sont réalisés par l'établissement régulièrement pour proposer aux élèves une éducation au goût et réduire les déchets alimentaires (salad'bar de crudités, extracteur à jus de fruits, tri des déchets au dépose-plateau...).

Enfin, la commission d'élaboration des menus propose des menus à thème tout au long de l'année pour satisfaire les élèves et l'ensemble des usagers.

