

Le Petit Bleu

Le self

Ce 29 mars 2022 , des élèves du collège Jacques Prévert ont interviewé les cuisiniers du self pour récolter des informations.

Philippe Rosec , chef cuisinier, répond à nos questions sur le self.



Philippe Rosec, chef cuisinier.

Comment organisez-vous le menu ?

Nous ne devons pas mettre plus de 4 aliments gras pour 20 repas (5 semaines), nous devons prévoir normalement 60 kilos de légumes mais nous donnons que 40 kilos de légumes car la moitié serait gaspillée par les élèves. En cas d'absents, nous mettons les aliments froids en cellule ou au frigo et les servons dans les 3 jours en les réchauffant.

Que faites vous de la nourriture gaspillée ?

Tous les légumes, fruits et crudités vont aux composteurs qui sont utilisés pour les serres du collège. La viande, le pain , le poisson... vont à la poubelle.



Comment choisissez-vous les entreprises d'alimentation et quelles sont vos exigences ?

Nous favorisons les entreprises à proximité (label BBC, Label Rouge, Top Atlantique...), les produits bio, nous faisons aussi attention au pourcentage de graisse pour la viande, nous goûtons les aliments et favorisons la qualité au prix. Nous faisons tout en frais et maison à l'exception de quelques légumes qui sont surgelés.



L'équipe du journal tient à remercier tout le personnel qui travaille de 6h30 à 16h30 chaque jour et qui nous prépare de délicieux repas avec amour et délicatesse choisis avec goût.



Eden Guerch – Fanny Guern – Clémence Rannou