Saint Gabriel - Pont l'Abbé

RESTAURANT SCOLAIRE

Responsable Restauration : Stéphane LE GALL

RESTAURER & SE RESTAURER AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT

Stéphane Le Gall et son équipe accueillent élèves, professeurs et intervenants extérieurs au sein de son restaurant scolaire principal de 420 places, et restaure également nos petits élèves au sein du petit self de 120 places "La Chapelle" sur le site de notre école Primaire et Maternelle Notre Dame des Carmes.

L'équipe compte 15 personnes qui travaillent tout au long de la journée pour restaurer nos demis pensionnaires mais aussi nos internes !

LA RESTAURATION ASSISE

Notre restaurant principal compte 440 places assises

Les repas sont pris de 11h30 à 13h30 suivant les emplois du temps de chacun du lundi au vendredi.

65%

des repas produits sont consommés au self ou au restaurant de la chapelle.

Les 35% restants sont des repas destinés à la livraison des écoles de notre réseau.

Le "Petit Self" La Chapelle compte 120 places assises

Nous avons innové en permettant aux plus jeunes de nos élèves de s'initier à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'autonomie. Le petit self leur permet d'apprendre à gérer leur repas...comme des grands.

LA CAFETERIA

Déjeuner sur le pouce, mais dans de bonnes conditions

La caféteria permet à nos élèves de lycée de déjeuner un sandwich à l'intérieur du restaurant scolaire, à l'abri des intempéries, et entre amis sur les mange-debouts de la salle de restauration.

Plusieurs formules possibles

Un sandwich chaud ou froid
Des Chips
Un dessert, à l'élève de composer son déjeuner

Une attention portée aux problématiques sanitaires & environnementales

La restauration collective change et nous changeons avec elle.

Nous travaillons de plus en plus avec des producteurs locaux, ils deviennet au fil des ans, nos partenaires.
Nous proposons une large proportion de produits saisonniers.
Nous intégrons de plus en plus de produits bio à la composition de nos menus.
Nous privilégions les produits labellisés pour leur qualités.
Mise en place de la loi Egalim depuis le 1er Janvier 2022.

TRAVAILLER LOCAL, UNE STRATEGIE GAGNANT-GAGNANT

LA COMPOSITION DU MENU

Une Entrée

Occasionnellement, un potage est proposé à volonté à nos élèves du collège et lycée

Un Plat Principal

Plat Protidique - Féculent - Légumes verts à volonté

Un Fromage ou un Laitage

Un Dessert

LA COMPOSITION DU MENU
des exemples...

Self

Rillettes de thon maison

-

Sauté de Bœuf Bourguignon

Boucherie Blouet Quimper

Coquillettes BIO de chez

Bio'goudène Pasta Plobannalec

-

Fromages

Riz au lait

De la ferme de Kervannes

Plonéour Lanvern

Cafétaria

Sandwich Crudités

Emmental

(Beurre, Concombre, Tomate, Oeuf, Emmental)

ou

Panini au Kebab

-

Brownies

LA QUALITE DE REPAS

UNE BONNE DOSE DE NUTRIMENTS

Les menus sont constitués quotidiennement de légumes et de céréales.

Des repas équilibrés qui nourrissent le corps et la tête

DE LA FANTAISIE A CHAQUE MOMENT FORT

Les menus festifs sont proposés dans le courant de l'année (Noël, Chandeleur, Epiphanie, Pâques..)

L'équilibre alimentaire pour tous !

La Restauration en Images

Toute l'équipe !