

La cantine à Logie



Le restaurant scolaire de notre école fonctionne en liaison froide.

Cela consiste à préparer les repas dans une cuisine centrale, de les mettre en chambre froide puis de les réchauffer sur le lieu de consommation.

Les plats de notre école sont réalisés dans la cuisine centrale de Rueil-Malmaison par un prestataire (ELIOR).

Les repas sont ensuite conditionnés en barquettes, livrés par camions frigorifiques et une fois sur place, les plats sont remis en température selon un protocole.



Visite – parties prenantes

- ❖ Mme SY CHOLET Conseillère municipale déléguée à la restauration scolaire
- ❖ M. CISSOKO Responsable de la Restauration Collective
- ❖ M. TOURNIE Contrôleur qualité
- ❖ M. SOUALMI Diététicien ELIOR
- ❖ M. CHACHER Directeur Val Logie
- ❖ M. MAS Coordinateur de secteur VAL
- ❖ MME AGESILAS représentante parents d'élèves PEEP
- ❖ M. MERBAH représentant parents d'élèves LIPE

Déroulé de la visite

Menu



Les enfants peuvent voir le menu qui est affiché à l'entrée de la cantine

Vous pouvez consulter le menu du mois [ici](#)

Îlot des plateaux

Ensuite ils prennent leurs plateaux et vont se servir



Déroulé de la visite

Réserve



Couverts, verre
et pain



Ilots des entrées et desserts



Déroulé de la visite

Passage dans les îlots



Pas facile de se servir de la pince

A menu

Bâtonnet de carottes sauce cocktail
Sauté de veau bourguignon
Carottes BIO béchamel
Fromage frais aux fruits
Crêpe moelleuse sucrée

Un plateau complet



Déroulé visite

Bon appétit !



Pour finir, on range son plateau

