



Le chef de cuisine et son équipe préparent chaque jour des entrées à partir de produits frais @Marine Fumel

Restauration scolaire

Pour le Département de la Meuse, la restauration scolaire constitue un enjeu essentiel dans le développement des collégiens, considérant même que l'éducation alimentaire et la sensibilisation au développement durable doivent y être associées.

Publié le 30 juin 2020

Une restauration de qualité et de proximité

Le Département assure la gestion et le bon fonctionnement de 15 restaurants scolaires autonomes sur le territoire.

Selon les sites, le chef cuisinier et son équipe préparent de 100 à 500 repas chaque jour.

Ils proposent un choix de produits frais variés, dans le respect des règles et des recommandations nutritionnelles, tout en privilégiant les produits durables (labels, produits issus de l'Agriculture Biologique AB...) et issus de circuits de proximité.

La participation financière des familles aux repas permet aux collèges de s'approvisionner en denrées alimentaires de qualité. Chaque établissement est autonome tant dans la confection de ses menus que pour l'achat de ses matières premières.

Le Département soutient les collèges dans l'investissement total ou partiel (subventions) de matériels, et accompagne ceux particulièrement investis dans l'achat de denrées BIO et locales.

Il assure également le bon fonctionnement de ses sites par une veille réglementaire sanitaire et engage les travaux de réfection prévus dans le cadre du Plan Pluriannuel d'Investissement (PPI).



Plus de 600000 repas / an.
Soit 3 900 repas / jour.



Chiffres clés

> Coût de revient moyen départemental: 8,52 €

Tarif des repas 2021 pour les familles

> Pour forfait 4 et 5 jours: 3,50 €

> Pour forfait 3, 2 et 1 jour: 3,70 €

> Ticket unitaire: 3,95 €

LIENS UTILES

- > Site manger bouger
- > Site Alim confiance
- > Site agriculture.gouv

CONTACT



**DÉPARTEMENT DE LA
MEUSE**

Place Pierre François

Gossin

55012 BAR LE DUC

Tél : 03 29 45 77 55

