

# *Retour d'Expérience : Gestionnaire en Restauration Scolaire*



*En Bio*



# Au commencement sont les

## *Menus*

- Equilibre
- Variété
- Saisonnalité
- Fraîcheur

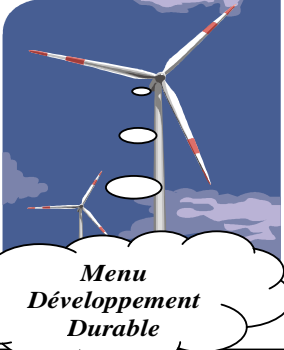


Steack haché ?

Ou Spaghetti Bolognaise ?

Hachis Parmentier ?

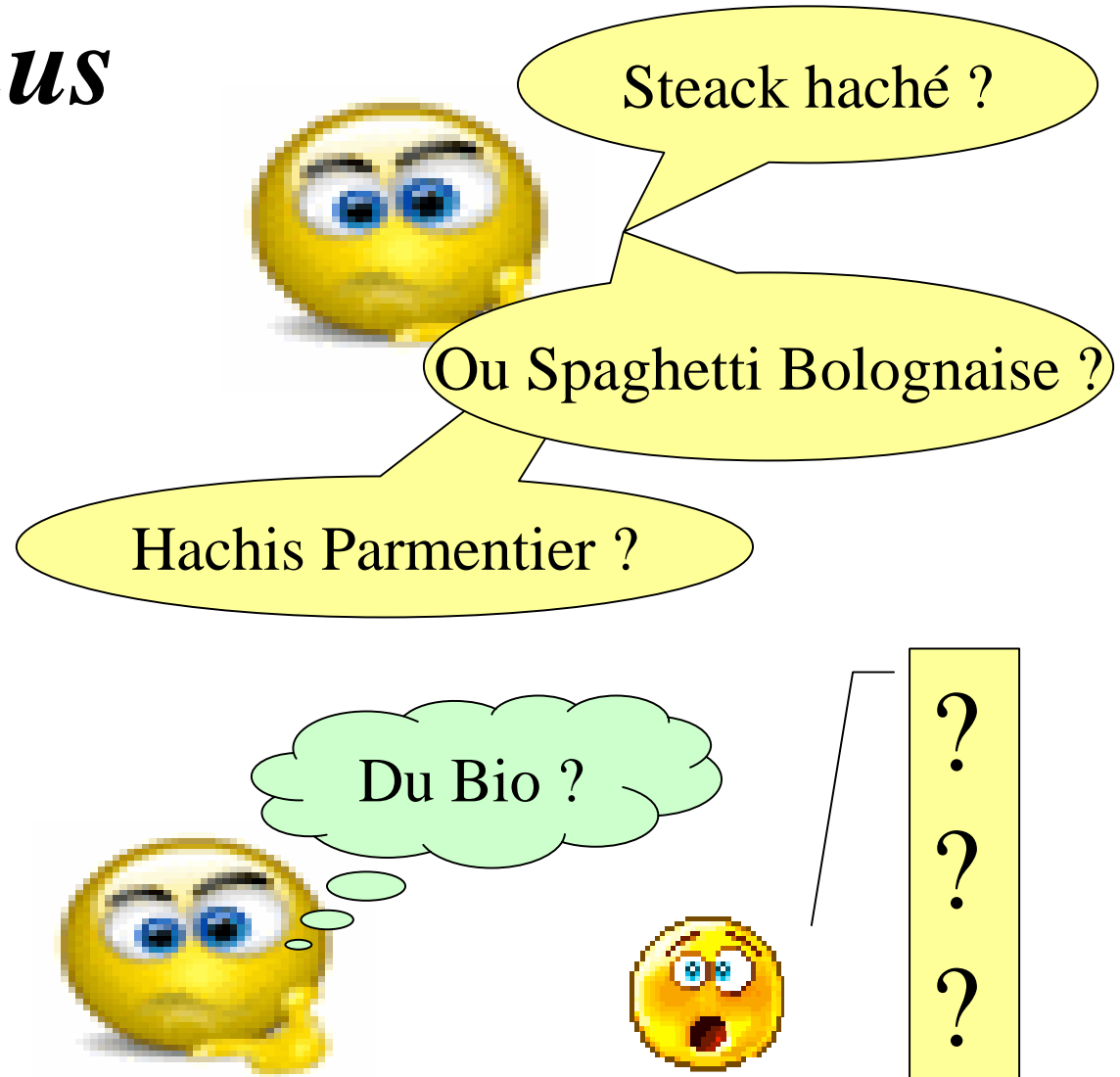
• Plaisir

Du 17/03 Au 21/03	Sardines au beurre Salade composée Pomelos Salade verte  Escalope de poulet Bœuf bourguignon  Pâtes au beurre Poêlée de légumes  Laitages Fruits	Taboulé Avocat mayonnaise Tomates vinaigrette Laitue  Palette provençale Poisson du jour  Choux fleurs Salsifis  Laitages Glaces	Salade niçoise Radis beurre Choux panachés Salade  Sauté de veau aux agrumes Pintade rôtie  Jardinière de légumes Epinards à la crème  Laitages Crème caramel	Tomate mimosa Endives mimolette Céleri rémoulade Betteraves rouges  Feuilleté de saumon Colombo d'agneau  Riz basmati Julienne de légumes  Laitages Fruits
Du 31/03 Au 04/04	Salade du pêcheur Choux hongrois Frisée au chèvre Oeufs mimosa  Sauté d'agneau Poisson du jour  Carottes persillées Salsifis  Laitages Crème dessert	Salade de maïs Thon mayonnaise Pomelos Batavia  Sauté de dinde Faux filet  Frites Pois gourmands  Laitages Compote		Tomates vinaigrette Carottes râpées Choux rouges Endives  Blanquette de veau Poisson grillé  Poêlée de choux Endives meunière  Laitages Pâtisserie
DU 07/04 AU 11/04	Pomelos Salade exotique Betteraves rouges Salade de tomates  Porc au miel Dos de merlu napolitaine  Boulgour Poivrons grillés  Laitages Corbeille de fruits	Salade piémontaise Riz au crabe Salade mimosa  Wing's Gigot d'agneau  Haricots verts Flageolets  Laitages Gâteaux	Tomates mozarella Salade de haricots Avocats Laitue  Boulettes de bœuf chasseur Rôti de veau  Purée Haricots beurre  Laitages Fruits	Radis beurre Concombres à la crème Carottes panachées Frisée  Poisson du jour Sauté d'autruche  Ebly Ratatouille  Laitages Mousses chocolat
Du 14/04 Au 18/04	Tomates vinaigrette Thon mayonnaise Salade composée  Goulash Poisson à la crème d'aneth  Pâtes au beurre Poêlée de légumes  Laitages Compote de fruits	Salade de pâtes Salade mexicaine Choux blancs Salade  Canard à l'orange Rôti de porc à la sauge  Carottes aux herbes Compotée de navets cannelle  Laitages Glaces	Carottes râpées Tomates mimosa Choux fleurs Salade verte  Steak haché Coq au vin  Gratin dauphinois Haricots beurre  Laitages Fruits de saison	<p style="text-align: center;"><b>Menu varié</b></p>

# Au commencement sont les

## *Menus*

- Equilibre
- Variété
- Saisonnalité
- Fraîcheur
- Plaisir
- Nouveauté

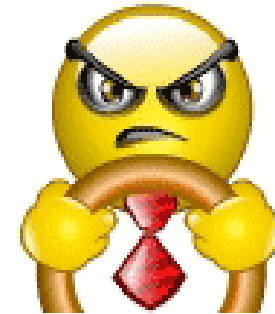


# *Approvisionnement*

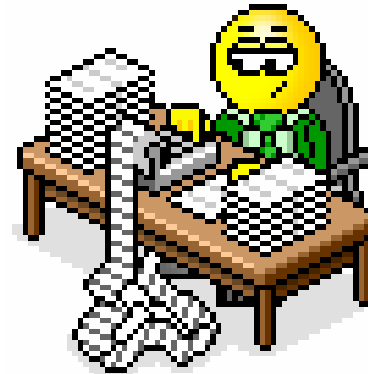
Commandes



Livraisons



Facturations



# *La Fabrication : les Personnels TOS*

## *Restauration*

Cuisine



Bio ?

Service

OGM ?



Pesticides ?

Développement Durable ?

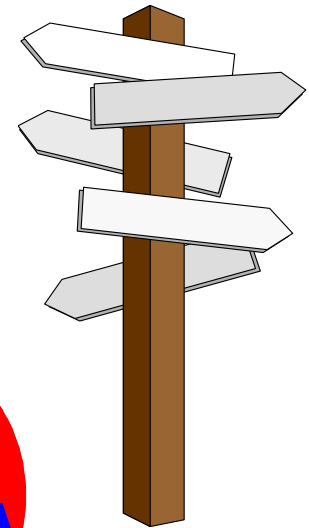
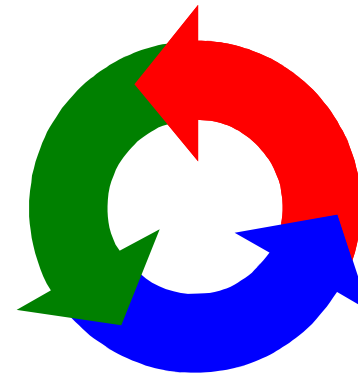
# *La Fabrication : Les outils*

Les locaux



Les matériels

Les réglementations



# *Le Pilotage*

*Direction / Gestion*

Développement Durable ?

Bio ?



*Médical*

OGM ?

Pesticides ?





# *La «Vie» au RS*



## Les Usagers

# Les Partenaires



## Les Animations

# *Le Coût*

Le Budget

Les Recettes

Les Dépenses



# *R2 - Restauration Scolaire*

## Charges obligatoires

Fonds d'Aide à la Rémunération des  
Personnels de l'Internat

**21 %**

Fonds Commun Services d'Hébergement

**1.5%**

Contribution aux charges de fonctionnement

**19%**

**Total des prélèvements**

**41,5 %**

# *Crédit Nourriture 2009*

Forfait 4 jours	430.56
FARPI	- 90.42
FCH	- 6.46
Contribution aux Charges	- 81.81
Total Charges Obligatoires	178.78
<b>Crédit Nourriture annuel</b>	<b>251.88</b>
<b><i>Crédit Nourriture Journalier</i></b>	<b>1.80</b>

Maquereaux, Salade composée, Pommes			Tomates mozarella, Avocat, Choux fleur			Pommes à l'huile		
Escalope viennoise, Filet de Merlu			Bouchée Fruits de mer, Sauté de volaille			Salade Marco Polo, Endives,		
Croque Tofu			Poêlée			Gigot d'agneau		
Coquilles, Brocolis			Riz Bio			Steak Haché bio		
Laitages	Crème dessert		Laitages	Salades de fruits		Haricots verts, Fèves		Galettes
<b>05-janv-09</b>			<b>08-janv-09</b>			<b>09-janv-09</b>		
Entrées	103.40	10.62	Entrées	93.86	8.52	Entrées	29.22	2.52
Viande/Poisson	358.90	36.85	Viande/Poisson	467.09	42.42	Viande/Poisson	135.86	11.73
<b>Viand/Poiss.Bio</b>	<b>46.82</b>	<b>4.81</b>	Légumes	62.87	5.71	<b>Viand/Poiss.Bio</b>	<b>328.14</b>	<b>28.32</b>
Légumes	51.69	5.31	<b>Légumes Bio</b>	<b>123.75</b>	<b>11.24</b>	Légumes	230.05	19.85
Epicerie	93.56	9.61	Epicerie	74.74	6.79	Epicerie	127.89	11.04
<b>Epicerie Bio</b>	<b>3.62</b>	<b>0.37</b>	<b>Epicerie Bio</b>	<b>3.27</b>	<b>0.30</b>	<b>Epicerie Bio</b>	<b>3.62</b>	<b>0.31</b>
Laitages	164.97	16.94	Laitages	134.58	12.22	Laitages	<b>PAS DE LAITAGES</b>	
<b>Laitages Bio</b>	<b>8.60</b>	<b>0.88</b>	Desserts	66.19	6.01	Desserts	198.99	17.17
Desserts	77.24	7.93	Pain	37.76	3.43	Pain	48.83	4.21
Pain	48.83	5.01	<b>Pain Bio</b>	<b>20.55</b>	<b>1.87</b>	<b>Pain Bio</b>	<b>32.49</b>	<b>2.80</b>
Salade	16.42	1.69	Salade	16.42	1.49	Salade	23.57	2.03
<b>Totaux</b>	<b>974.05</b>		<b>Totaux</b>	<b>1 101.08</b>		<b>Totaux</b>	<b>1 158.66</b>	
<b>dont Bio</b>	<b>59.04</b>	<b>6.06</b>	<b>dont Bio</b>	<b>147.57</b>	<b>13.40</b>	<b>dont Bio</b>	<b>364.25</b>	<b>31.44</b>
<b>Usagers</b>	<b>549</b>		<b>Usagers</b>	<b>539</b>		<b>Usagers</b>	<b>433</b>	
	réel	théorique		réel	théorique		réel	théorique
<b>coût U</b>	<b>1.77</b>	<b>1.61</b>	<b>coût U</b>	<b>2.04</b>	<b>1.76</b>	<b>coût U</b>	<b>2.68</b>	<b>1.92</b>

# Semaine du Développement Durable

2008

Salade d'endives  
Omelette  
Carottes / Riz  
Fromage  
Mousse Choco



Rien n'est possible  
sans l'implication volontaire  
de tous les personnels ATOS







*Merci de votre attention*

