



Cette matinée fut forte en apprentissages pour les éco-délégués de l'école Saint Symphorien accompagnés de leur directeur, Mr DAVID, avec une présentation de la cuisine du collège Sainte Philomène. Chaque jour sont produits environ 900 repas dont 150 repas pour la maternelle , livrés en camion électrique pour contribuer à sauvegarder notre environnement.

Visite  
des délégués  
du 12 janvier 2022.

**Congélateur et réserve sèche**



Nous avons fait une visite de la cuisine, pour montrer une journée type de notre cheffe de cuisine, Mme VIAUD Véronique.

Tous les jours, elle commence à 6 heures du matin pour réceptionner la marchandise et la ranger dans chaque zone correspondante, avec toutes les règles d'hygiène qui nous sont imposées.

Chaque fournisseur nous livre des produits sélectionnés rigoureusement par le service achat Sodexo, pour des produits de qualités, labélisés et qui correspondent à nos menus validés par nos commissions restauration.

Légumerie



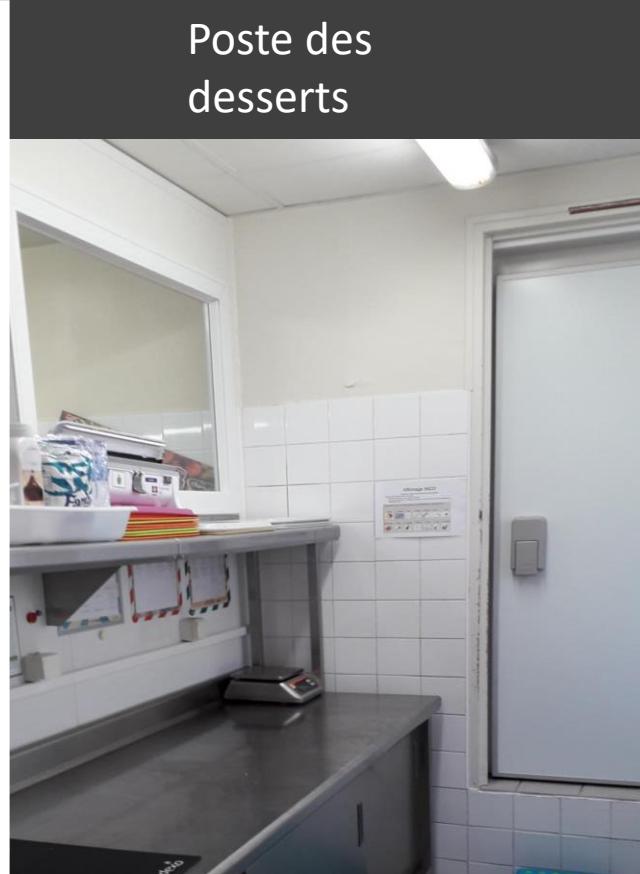
La cuisine



Poste des entrées



Poste des desserts



Nous avons vu chaque zone de production.



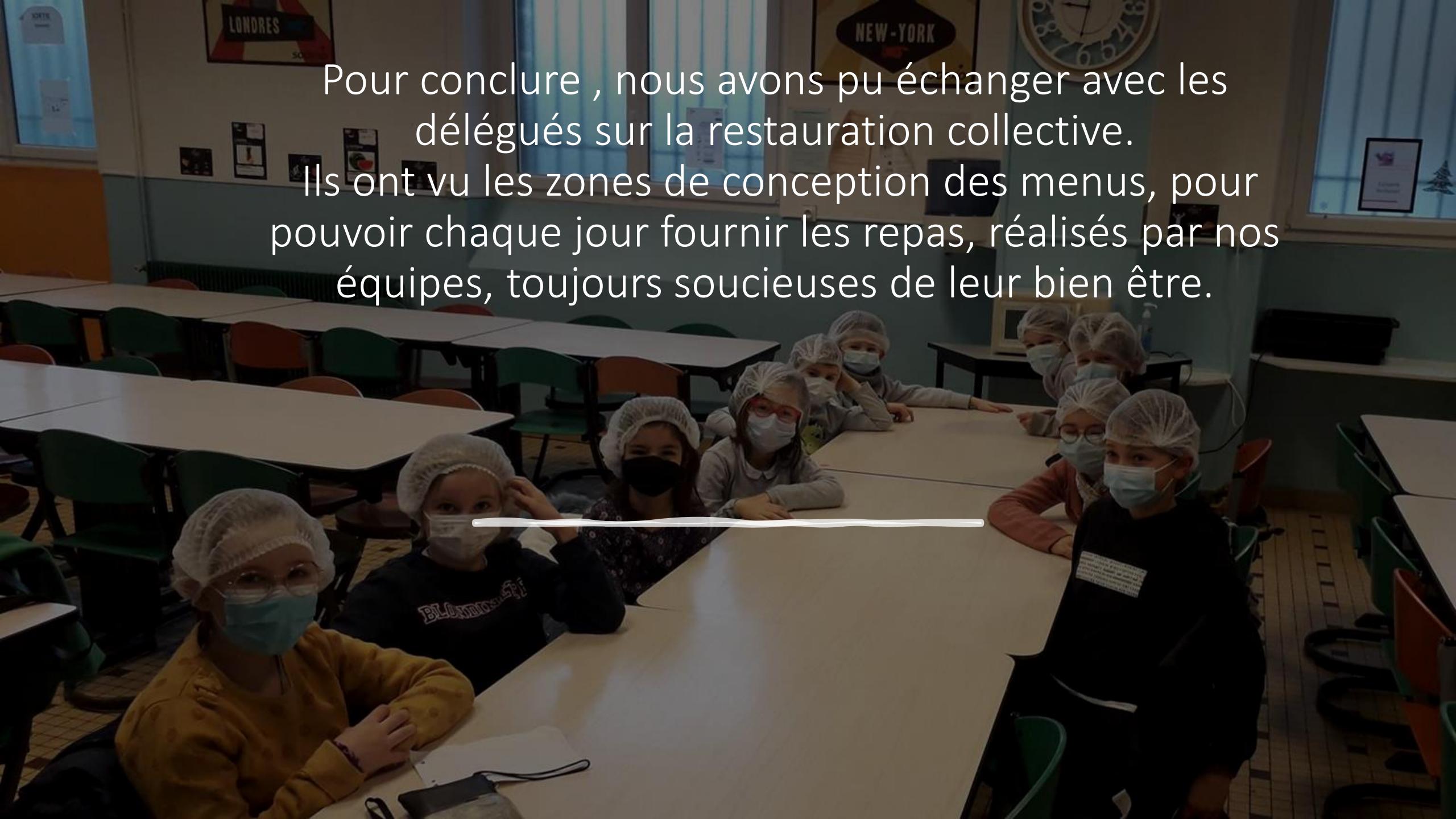
La zone plonge batterie / vaisselle

# Le self primaire



# Le self collège





Pour conclure , nous avons pu échanger avec les délégués sur la restauration collective.

Ils ont vu les zones de conception des menus, pour pouvoir chaque jour fournir les repas, réalisés par nos équipes, toujours soucieuses de leur bien être.