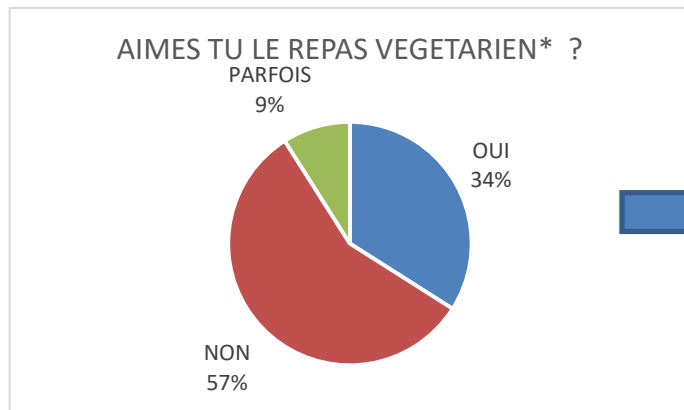
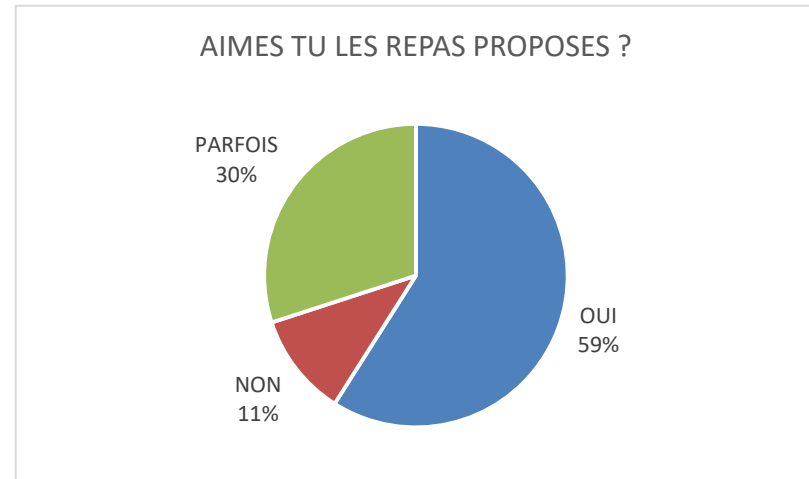
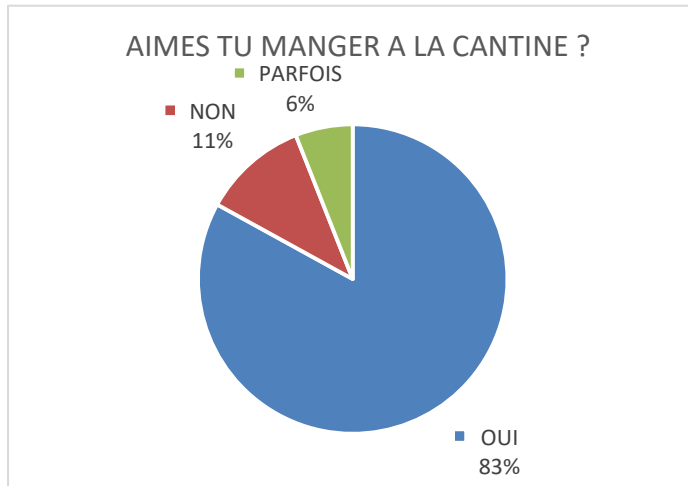


SONDAGE SUR LA RESTAURATION *au Collège Manon Cormier de Bassens*



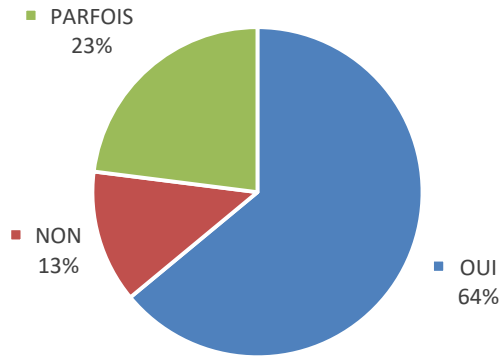
Une stagiaire en *BTS diététique* a réalisé une **enquête** auprès de plus d'1/3 des 350 élèves demi-pensionnaires du collège en janvier dernier.
Voici les résultats de ce sondage :



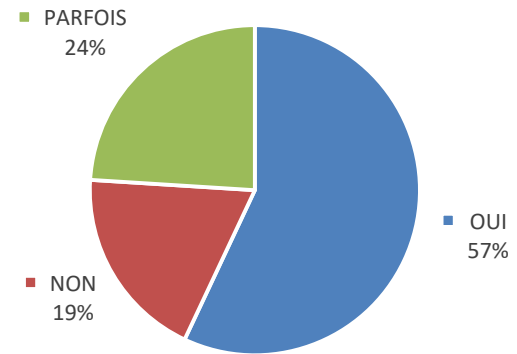
→

* La loi **EGalim** a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la **restauration scolaire** à partir du 1er novembre 2019.

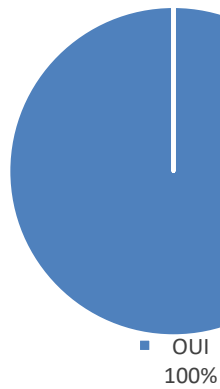
MANGES-TU LES ENTREES ?



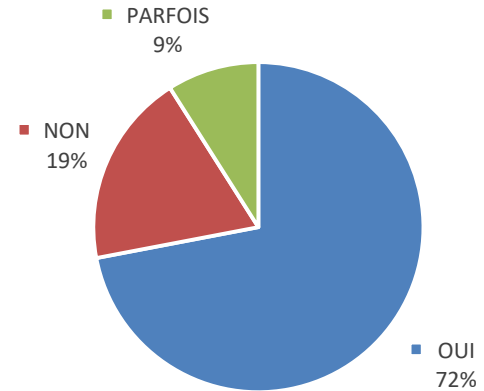
MANGES-TU LES LEGUMES ?



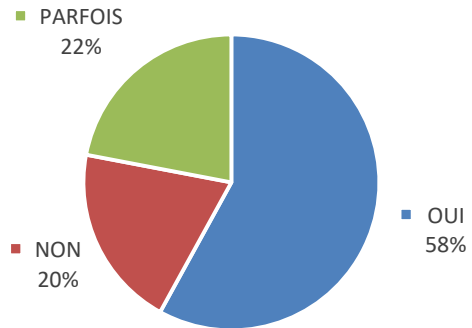
MANGES-TU LES FECULENTS ?



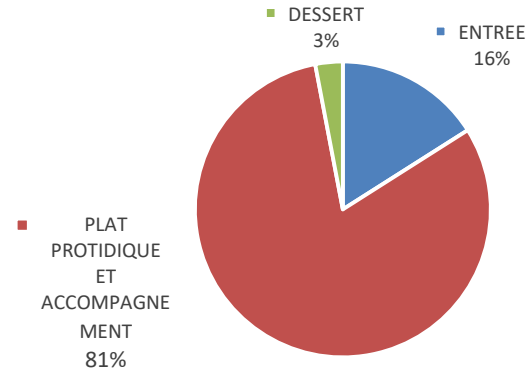
MANGES TU LES FRUITS ?



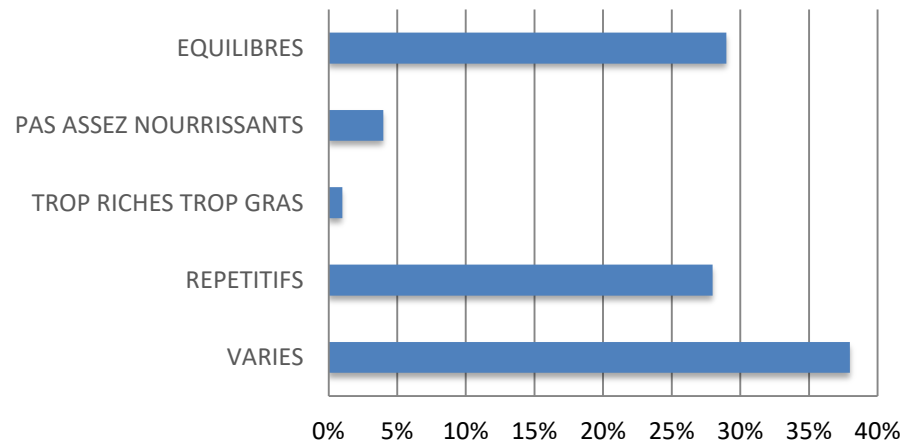
A LA FIN DU REPAS RESTE-T-IL DES ALIMENTS DANS TON ASSIETTE ?



QUELS TYPES D'ALIMENTS LAISSES TU LE PLUS SOUVENT ?



PENSES TU QUE LES REPAS PROPOSES SONT :



Quelques informations sur la restauration en 2020 au collège Manon Cormier :



- En 2020, **16%** des approvisionnements du collège étaient certifiés **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**. L'objectif est de **20%** en 2022.

- En 2020, le collège a préparé et servi près de **30.000 repas** aux élèves demi-pensionnaires, externes et personnels.

- 1er « CONFINEMENT » : le collège a servi des repas froids du 18 mai (réouverture du self) au 2 juin. Il a été l'un des premiers collèges à rouvrir son service de restauration et à servir des repas chauds dès le 2 juin 2020, dans le respect des règles sanitaires.

Plus d'infos sur le service de restauration :

<https://college-bassens.fr/le-service-de-restauration/le-projet-de-restauration/>