

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Alexia BORRAS ✉ aborras@yvelines.fr ☎ 01 39 07 70 77 📞 06 65 72 86 35

Jeudi 6 octobre 2016

La Semaine du Goût dans les cantines des collèges yvelinois

Le Département des Yvelines lance la 27^e édition de la Semaine du goût (du 10 au 16 octobre) en proposant dans les collèges un déjeuner sur le thème des îles. De la Corse à l'Île de Ré, de Saint-Pierre et Miquelon aux Antilles, c'est toute la variété de la cuisine des îles françaises qui sera mise en valeur dans les assiettes des collégiens.

« Chaque année, ce sont plus de 7,2 millions de repas qui sont servis dans les collèges yvelinois. La Semaine du goût permet aux collégiens de découvrir de nouvelles saveurs. La thématique des îles, choisie cette année, a l'avantage de proposer une grande diversité de plats et de produits aux collégiens yvelinois »

Cécile Dumoulin, Vice-président du Conseil départemental déléguée aux collèges



Lundi 10 octobre, Cécile Dumoulin, Vice-présidente du Conseil départemental déléguée aux collèges, participera au déjeuner servi au collège de la Mauldre à Maule.

Les plats proposés aux élèves du collège ce lundi 10 octobre seront préparés par Babette de Rozières*, célèbre chef. Au-delà de ce partenariat, ce sont toutes les équipes de demi-pension des établissements participants qui sont pleinement associés à la réalisation des menus, dont celui qui sera proposé aux 750 élèves demi-pensionnaires du collège :

Hors d'œuvre : féroce d'avocat, cocktail de crevettes, accras de morue

Plat principal : colombo de porc et thon ti légumes safranés

Accompagnement : riz aux haricots rouges, poêlée de légumes

Dessert : milk-shake à l'ananas, brochette de fruits aux 2 chocolats

* Babette de Rozières est une chef française, également animatrice de télévision et femme politique. Elle a co-écrit de nombreux livres de cuisine. En 2011, elle a ouvert le restaurant *La case de Babette* à Maule.

Les autres collèges en gestion publique ne sont pas en reste avec une implication des chefs de cuisine pour préparer pendant toute cette semaine des plats en rapport avec la thématique proposée

Le collège Maryse Bastié à Vélizy met **l'île de Ré** à l'honneur avec des moules marinières, le collège Pierre de Coubertin à Chevreuse célèbrera **la Nouvelle-Calédonie** mardi 11 octobre. Les

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Alexia BORRAS ✉ aborras@yvelines.fr ☎ 01 39 07 70 77 📞 06 65 72 86 35

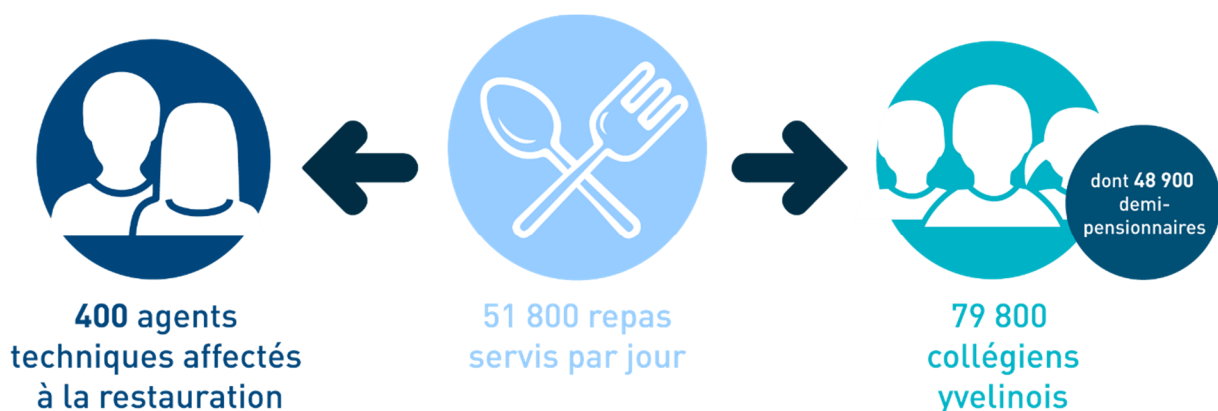
collégiens de la Celle-Saint-Cloud voyageront jeudi 13 octobre à **la Réunion**. Quant aux collégiens de Bonnières, ils dégusteront d'autres plats originaires des **Antilles**.

Le prestataire des collèges en gestion externalisée, mais également la cuisine centrale de Montesson, qui fournit quant à elle 9 satellites, joueront également le jeu avec des spécialités prévues toute la semaine.

LA QUALITÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La Semaine du goût est, pour le Département des Yvelines, l'une des composantes d'une réflexion plus globale autour de la restauration scolaire :

- **Un plan qualité départemental**, qui passe par l'amélioration des formations des personnes aux règles d'hygiène, la mise en place d'un plan alimentaire (menus plus variés et équilibrés), la mutualisation de l'achat des denrées et des prestations de services (92 établissements sont déjà rassemblés pour le groupement de commandes), tout en privilégiant les produits bio, locaux et labellisés, et la lutte contre le gaspillage sur la base de la responsabilisation des collégiens ;
- **L'optimisation de l'organisation** pour une plus grande efficacité et la rationalisation des dépenses publiques.
- **Une refonte de la tarification de la restauration scolaire**, prévue pour 2017. Les élus départementaux souhaitent la mise en place d'une harmonisation des tarifs et d'une tarification sociale basée sur les quotients familiaux.



<https://www.yvelines.fr/jeunesse/education/restauration/>