Restaurant Municipal

Cossé-le-Vivien

- Son fonctionnement
- Sa gestion
- Ses objectifs

Contact
14, rue de l'Oriette - 53230 COSSÉ-LE-VIVIEN
02 43 98 87 93 - cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr

Organigramme

Christophe LANGOUËT
Maire de Cossé-le-Vivien

Laurence MANCEAU
Adjointe Affaires scolaires et périscolaires

Christophe LOCHET
Responsable du restaurant municipal

Agents de cuisine

Sylvain BATY
Marlène CHAUVEAU
Vincent DELAUNAY
Patricia HOUDEMON

Agents de service

Martine AUDRAN
Nicolas CHABRUNT
Jennyfer CHRETIEN
Alicia DESERT
Nadia LECHEVALLIER
Martine LEGENDRE
Mireille LENAIN
Marianne MONTAUBAN
Gwenola RIVET
Béatrice ROUSSARD

Animateurs de cours

Emilie BARRAIZE
Françoise BRUNET
Marie-Noëlle CHATEIGNER
Cédric JALLAIS
Lucienne LECOMTE
Martine PESLIER
Manon VALLÉE
Océane VALLÉE

Services

Écoles Jean Jaurès

9 agents communaux : 5 agents en charge de l'accompagnement des repas et 4 animateurs de cours.

170 repas servis.

École Ste Marie

7 agents communaux : 5 agents en charge de l'accompagnement des repas et 2 animateurs de cours.

150 repas servis.

Collège St Joseph

4 agents communaux :
2 cuisiniers et
2 agents de service.

340 repas servis.

30 repas distribués à l'A.D.M.R.*
50 repas distribués à Astillé
20 repas distribués à Cosmes
50 repas distribués à Courbeveille
80 repas distribués à Montigné
40 repas distribués à St Poix

900 repas sont distribués par jour scolaire.
Entre 50 et 150 le mercredi et les jours de vacances scolaires.

*Service à domicile pour les bénéficiaires de l'ADMR des communes de Cossé-le-Vivien, Courbeveille et Cosmes.

Le restaurant municipal

Le restaurant municipal **prépare** et **confectionne** les repas des enfants des écoles primaires de la commune, mais a également pour tâche **l'accompagnement des repas** ainsi que **la surveillance des cours de récréation** sur le temps de pause méridienne. Ce travail est réparti selon **23 agents** au total.

Martine Legendre, référente
du restaurant scolaire de l'école Jean Jaurès.

Martine Audran, référente
du restaurant scolaire Ambroise Paré.
(Ste Marie)

Surveillance des cours sur le temps de pause méridienne.

Le restaurant municipal gère aussi la **production des repas** des jeunes du collège Saint Joseph, le **service au self** et l'**entretien des locaux**.

Des repas sont préparés et livrés chaque jour auprès des écoles maternelles et élémentaires des communes d'Astillé, Courbeveille, Cosmes, Montigné-le-Brillant et Saint-Poix.
Une trentaine de repas sont retirés par l'ADMR.

Cuisine centrale

La production de ces 900 repas met en action le travail de **5 cuisiniers, une aide cuisine** et **un agent en contrat d'avenir**.

La production et la livraison de ces repas obligent la détention d'un **agrément sanitaire** validé par la **Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.**
Le numéro d'agrément validé et attribué à la collectivité est :

FR 53.077.02 CE

Le dossier d'agrément est actualisé chaque fois que cela est nécessaire (changement de personnel, achat de matériel...) avec information auprès des services vétérinaires.

Objectifs

L'objectif de l'équipe de cuisine est de mettre en avant leur métier et donc de **cuisiner**.

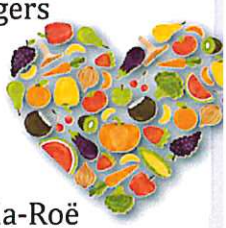
Les menus sont réalisés par les soins de l'équipe, en veillant à l'équilibre alimentaire et le respect du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN). Le menu est unique, avec des recettes simples afin de pouvoir en assurer la préparation, c'est-à-dire à partir de matières premières et de produits frais.

Nos gages sont :

- Une cuisine traditionnelle à base de produits frais.
- L'introduction de produits locaux : 40% du coût total des produits.
- L'introduction de produits biologiques : 10% de la part de produits locaux.

L'approvisionnement de ces produits se fait par le biais des producteurs et fournisseurs suivants :

- M. et Mme Dubourg, producteurs de porc, Cossé-le-Vivien
- M. Viot, producteur de pommes, Beaulieu-sur-Oudon
- M. et Mme de Kam, producteurs de Gouda bio, Bazougers
- Bio du Maine, producteur d'Entrammes, Entrammes
- M. Daudin, producteur de pommes de terre, Cosmes
- M. Beucher, producteur de légumes bio, St Poix
- La Galetière, fabrication de galettes, Gorron
- MM. Sabin, producteurs d'oeufs bio, Saint-Michel-de-la-Roë
- Les Viandes Fermières, St-Georges-de-Rouelley
- M. Dion, M. Vancilli, M. Vigneau, boulangers



Tout cela est possible grâce à l'investissement du personnel qualifié et d'un matériel performant.

Portionnage du poisson frais

Dressage de salade de riz

Alotissement des plats

Epluchage de pommes de terre

Réalisation d'une sauce

Cuisson de nuit

Les menus sont visibles une semaine à l'avance sur le site internet de la commune, onglet « **vie communale** », rubrique « **scolaire** ».

www.cosse-le-vivien.fr/viecommunale/scolaire/restaurant-scolaire

Possibilité de rencontre sur rendez-vous.

Contact : Christophe LOCHET
Tél. : 02 43 98 87 93
eMail : cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr

Heures d'appel entre 14h et 17h.

Cossé-le-Vivien

Plaquette réalisée en février 2016 par la commission cadre de vie et communication et Joakim, étudiant.