



Des repas cuisinés « maison »

Les repas sont **cuisinés sur place chaque matin** avec une majorité de **produits frais** et bruts. Les **potages, les hors d'œuvre, les viandes et poissons, les pâtisseries** sont **tous cuisinés sur place chaque matin au sein du restaurant scolaire** par l'équipe de cuisine. Les repas sont préparés par Sandrine (chef de cuisine), assistée d'Irmine et de Laurence (aides de cuisine).



Des viandes de qualité supérieure

La municipalité s'est engagée pour une restauration scolaire de qualité. Ainsi, les **viandes de bœuf, veau, volaille et porc** sont **d'origine française** (animaux nés, élevés et abattus en France). La qualité de ces viandes est assurée en recourant aux **signes de qualité suivants** :

- ☑ La **volaille** est « **Label Rouge** » (volaille entière, sauté et cuisse)
- ☑ Le **steak haché** est issu d'animaux « **Races à Viande** »
- ☑ Le **porc** « **Bleu Blanc Cœur** » (sauté) vient de la **Ferme du Boschet**



La qualité du poisson n'est pas oubliée : ainsi le **poisson servi est frais*** et provient de la Criée de Saint-Malo (ou d'autres criées bretonnes selon l'approvisionnement).



Des produits en circuits courts

Les repas du restaurant scolaire intègrent des produits de l'agriculture locale tout au long de l'année :



MINOTERIE PRUNAUT (Ercé-en-Lamée) : farine de blé biologique
FERME DU BOSCHET (Bourg des Comptes) : sauté de porc « Bleu Blanc Cœur »
BOULANGERIE LOISANCE (Pléchâtel) : pain frais
PRODUCTEURS FRUITS & LÉGUMES (sud Ille-et-Vilaine) via *Subery*
LES VERGERS DE LA NOUETTE (Ruffigné) : pommes biologiques

