



Collège Frison-Roche

LA BROQUE

Présentation du Bar à Salades
Serge KOENIGUER
Responsable Restauration



Les Atouts/ les Inconvénients



- La mise en valeur des différentes salades
- La possibilité de choisir pour les élèves (goûts, quantités)
- La convivialité autour d'un choix de produits
- L'échange (tu connais, t'as déjà goûté, tu aimes etc.)
- La réduction du gaspillage alimentaire et une augmentation de la consommation des salades (crudités et cuitités)

- La prise en main d'un produit
- La question de l'hygiène



La créativité

- Permet à l'équipe de cuisine de proposer des choix multiples.
- Réaliser différents assemblages et décors.
- Mettre en valeur des aliments pour attirer l'attention et l'envie de découvrir et développer le goût.
- Proposer différents types d'assaisonnements.



L'animation / découverte

- Faire découvrir des produits locaux (légumes de saison, anciens, etc.) et réaliser des recettes différentes.
- Découverte de produits régionaux (buffets de fromages à la coupe, fruits de saisons, fruits exotiques, etc.)
- Proposer des animations avec des producteurs locaux.



Moments plaisirs

- Buffets à thèmes
- Animations fêtes calendaires
- Animation autour d'un produit de consommation (le chocolat) de la Cabosse à la recette finale.



La réduction des déchets

- Mise à disposition des plats au fur et à mesure des besoins.
- Réduction des retours par rapport au ramequins individuels, en général les produits en libre service sont consommés à plus de 90%.



La déchets de la production

- Compostage de l'ensemble des épluchures des fruits et légumes.



- Tri des emballages
- Réduction des emballages par approvisionnement de produits en circuits courts.
- Valorisation des bio déchets par méthanisation.