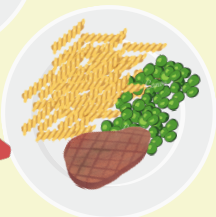
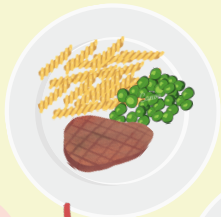


PRÉPARATIONS CHAUDS



Proposer une petite quantité et demander à l'enfant s'il en veut davantage au moment du service



Laisser la possibilité aux enfants de se resservir



Valoriser la présentation et choisir une vaisselle adaptée



Éplucher et/ou découper les fruits

PRÉSENTATION

LES TEMPÉRATURES

Servir ni trop chaud (minimum + 63°C) ni trop froid (maximum +10°C)



COMMENT LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Communiquer le menu et le mettre en évidence (affichage, ardoise et/ou annonce).



Reproposer le lendemain les produits frais non préparés et non présentés

Mettre en libre service dans le réfectoire, une corbeille de fruits au déjeuner et au goûter



PRÉPARATIONS FROIDES

Proposer des duos dès que possible pour 1/3 de l'effectif



Dresser des portions de différentes tailles en assiette individuelle



Proposer une partie en libre service pour permettre aux enfants de se resservir



Installer près de la table de tri une corbeille pour récupérer les fruits et produits secs non consommés

GESTION DES RESTES

