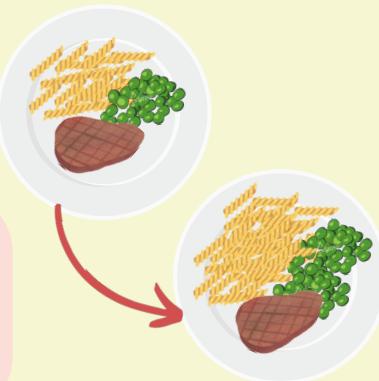


PRÉPARATIONS CHAUDES



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

PRÉSENTATION

Éplucher et/ou découper les fruits



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



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

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

GESTION DES RESTES