



Notre engagement

Quantité, qualité, composition des menus... L'Apel, **association de parents d'élèves du collège Charlemagne de Lesquin**, prend en compte vos remarques et celles de vos enfants.

Régulièrement, nous organisons **des opérations cantine** où nous **observons les différents services**, l'approvisionnement, la quantité et la qualité des repas... et nous finissons par **une dégustation du même menu que celui servi aux enfants**.

En partenariat avec la direction et l'équipe de restauration d'API, nous suivons **les activités de la cantine** et participons aux temps forts.

Et, nous avons appris bien des choses...

Quelques actions mises en place :

- l'installation d'un frigo à rab'
- l'homogénéisation des deux files
- l'instauration d'un choix dirigé
- la simplification des menus
- la culture d'un échange collaboratif avec les équipes...

Et vous ?

La cantine est un sujet qui tient à coeur tous les parents. À l'Apel du collège Charlemagne, nous nous engageons à remonter toutes **vos remarques** et à y **apporter des solutions** ou des réponses immédiates.

N'hésitez pas à transférer vos remarques au parent correspondant de la classe de votre enfant ou directement à l'équipe de l'Apel.



apelcharlemagne@gmail.com



QUOI DE 9

à la

CANTOUCHE ?



01 800

C'est le nombre de **repas journaliers** que le chef Denis et sa brigade servent à la cantine, du lundi au vendredi.

Qui y mange ? Les élèves de l'école Ste Philomène et du collège Charlemagne, ainsi que l'équipe éducative et pédagogique.

02 équilibré

Les menus ne sont pas faits au hasard. À chaque période, le chef Denis, l'adiététicienne, la direction et le membre référent de l'Apel se réunissent pour élaborer les menus en prenant en compte **l'équilibre alimentaire d'un menu entrée - plat - fromage - dessert**, la saisonnalité, les événements du calendrier et les recettes préférées des enfants.



03 du bon, du local

L'équipe de cuisine a à cœur de préparer et de présenter aux enfants une vraie cuisine préparée avec des légumes et fruits **frais, bruts et majoritairement locaux**. Ici, le chef Denis et son second Valentin épluchent et râpent à la main des carottes locales.



04 fait maison

La majorité des repas et des desserts sont **faits maison par le chef**. Parmi les favoris : la carbonade flamande, le carrot cake, la mousse au chocolat...



05 antigaspi

Rien ne se perd, tout nous régale. Toute l'année, **le chef et son équipe veille à l'anti-gaspillage**, en réalisant des recettes audacieuses : les épluchures et le **surplus du râpé des carottes** pour faire un **carrot cake**, le **jus des pois chiches** en remplacement des blancs d'oeufs pour une **mousse au chocolat** sans protéine animale.

06 le bar à rab'

Même s'il vaut mieux ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre, **un bar** comprenant, dans la mesure du possible, un féculent et une sauce est à disposition **en libre service** aux élèves qui ont encore un petit creux. Tout comme **le nouveau frigo prêt à stocker les yaourts et entrées non consommés** d'un plateau - au lieu de les jeter - pour régaler un autre copain qui aurait encore faim.



07 chefs en or

En novembre dernier, le chef Denis et son second Valentin ont participé à **la demi-finale du concours des Api d'Or**, qui met à l'honneur le savoir-faire des salariés Api à travers la réalisation de plats et desserts face à un prestigieux jury de professionnels.

