



Bilan de l'année 2025.2026

Jeudi 18 Juin 2026

Collège le Sacré Coeur
Pornichet



- 1 NOS FOURNISSEURS**
- 2 DES PRODUITS DE QUALITÉS**
- 3 NOS ENGAGEMENTS EGALIM**
- 4 NOS MENUS À THÈMES**
- 5 RÉSULTAT DES PESÉES DE JUIN**
- 6 NOS PROJETS**
- 7 QUESTIONS**

1 NOS FOURNISSEURS POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT



GAEC DE Mézerac (Guérande)

St Lyphard



Produits laitiers BBC :
yaourt nature, sucré, aux
fruits ...



J'aime la Galette (Malansac)

Saint Gildas des Bois

Galettes de blé noir,
crêpes de farine française
(bretagne et pays de loire)



Boulangerie : La p'tite boulangerie verte

Pornichet



Pains frais bio, baguettes
Traditions Bio



La Maison Hermine

Châteaubourg



Coquillettes, torsades,
macaronis, penne



Volfrance

La Vicomté-sur-Rance



Filets de dinde,
blanquette et paupiettes.
Poulet fermier.

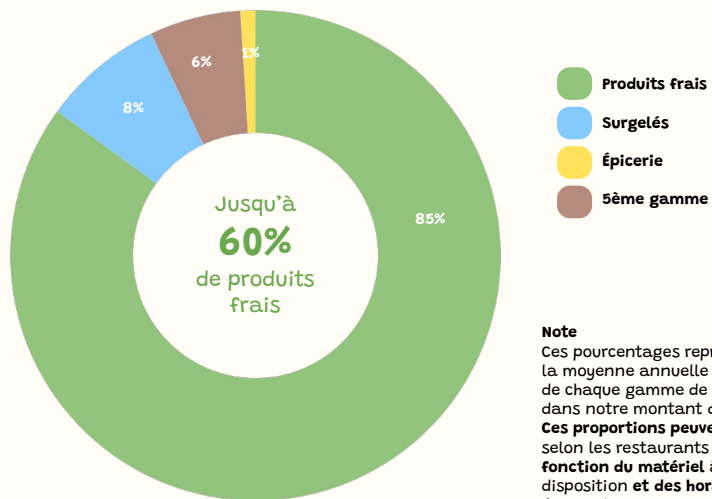


2 DES PRODUITS DE QUALITÉ

Des produits frais et de saison !



NOS ACHATS ALIMENTAIRES EN VOLUME



Note

Ces pourcentages représentent la moyenne annuelle de la part de chaque gamme de produits dans notre montant d'achats. **Ces proportions peuvent varier selon les restaurants en fonction du matériel à disposition et des horaires de l'équipe de cuisine.**

Notre philosophie : un maximum de fait maison !



100% des yaourts et fromages blancs sont locaux

90% des pâtisseries sont faites maison

100% des potages sont faits maison

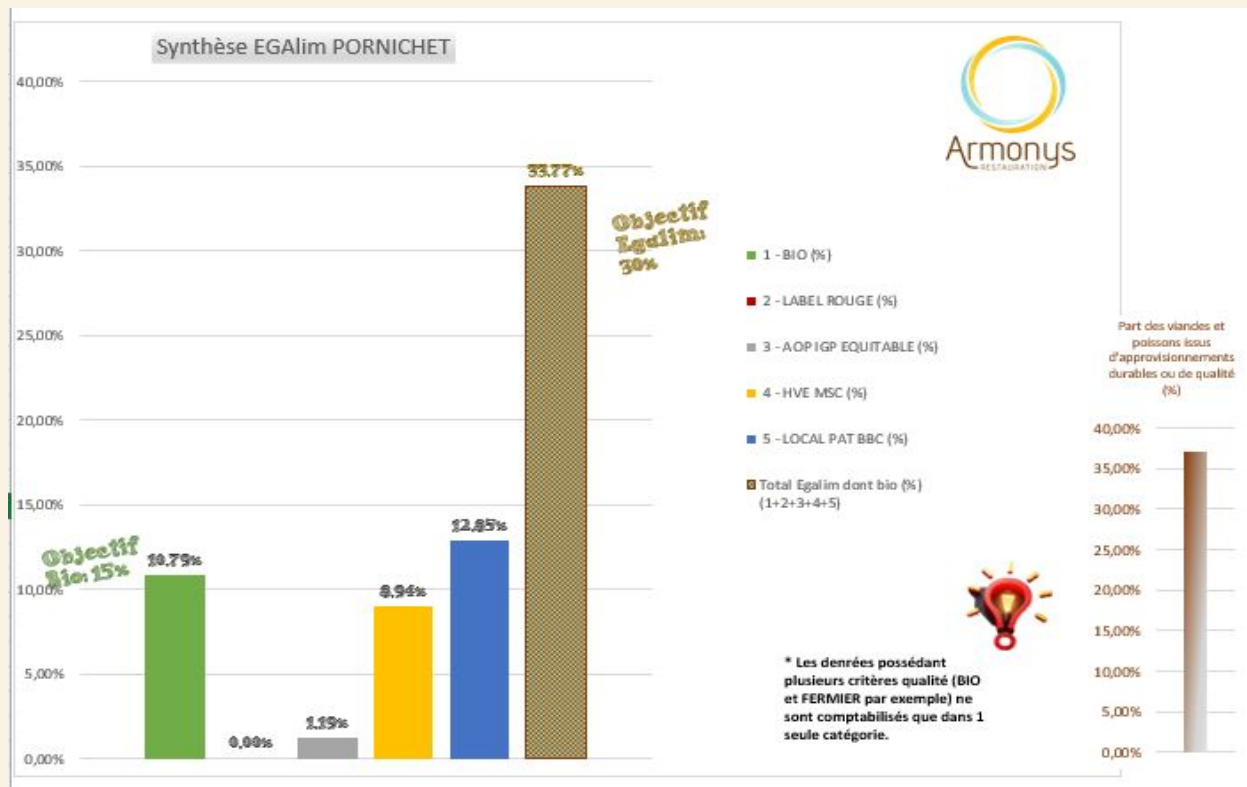
60% de poisson frais

3 DEPUIS LE 1ER SEPT 2025, UN RESPECT DE NOS ENGAGEMENTS EGALIM

Les résultats de ARMONYS du 1er septembre au 31 mai 2026

Les exigences du cahier des charges :

- 30% de **produits de qualité** au sens de la loi EGALIM (AOC, IGP, Label Rouge...).
- **dont**
- 15% de produits issus de l'Agriculture biologique (en valeur nette HT).
- + de 60% de fait maison.



4 FOCUS SUR LES MENUS À THÈME PASSES & À VENIR

MENU BELGIQUE (JANVIER 2026)

Jeudi 22 janvier

Salade de chicons aux pommes

Waterzoï de poulet

Frites

Gaufre de bruxelles



MENU CHANDELEUR (MARS 2026)

Mardi 03 mars

Chou chinois croquant,
vinaigrette au miel

Coquillettes

Bolognaise de haricots
rouges

Crêpe de la
Chandeleur



MENU ANGLETERRE (AVRIL 2026)

Jeudi 02 AVRIL

Salade Coleslaw

Fish

And chips

Apple pudding



MENU ESPAGNOL (JUIN 2026)

VENDREDI 19 JUIN

Fiduea

A la volaille

Tomme Catalane

Salade d'agrumes

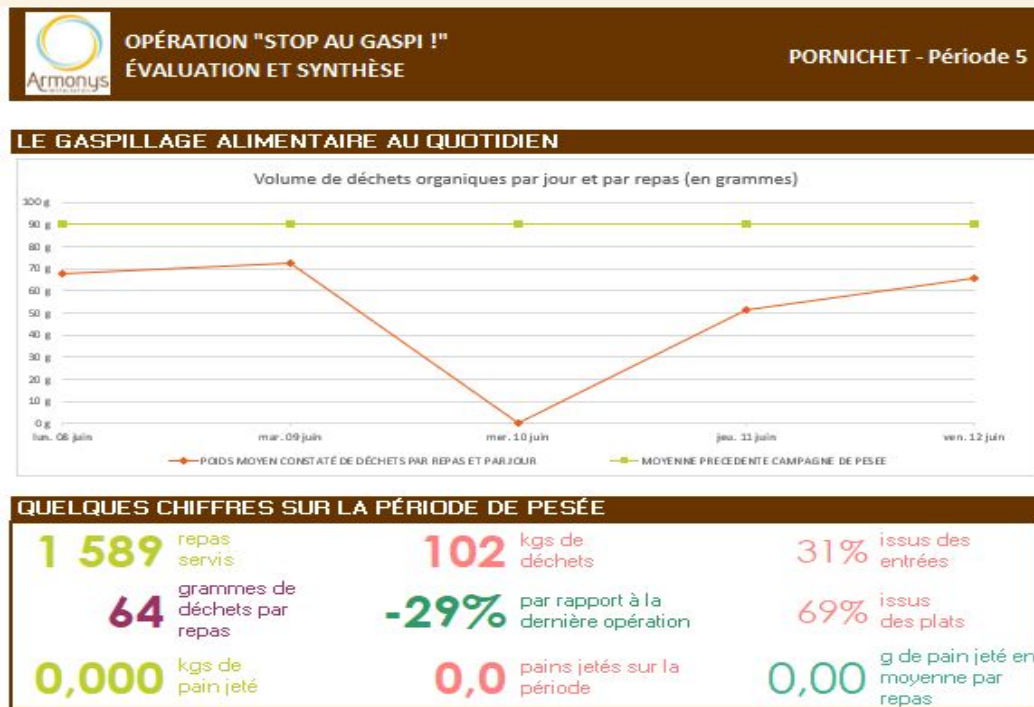


6 RÉSULTAT DES PESÉES DE LA PÉRIODE DU 08/06 au 12/06/2026

- la moyenne Nationale est de 90g par collégien et par jour (*étude réalisée en 2019*)
- Le résultat sur le restaurant scolaire est de 64g par enfants par jour
- 26g de moins que la moyenne Nationale
- Cela peut encore baisser



Pour quels résultats ?



7 LES PROJETS EXISTANTS & À VENIR



L'assiette de crudités

A la rentrée prochaine, nous proposerons au menu, une fois par semaine, une entrée "**Assiette de crudités**". Sa composition variera selon les disponibilités du producteur (**surplus de production, produits légèrement abîmés**).

Ainsi les commandes sont adaptées aux disponibilités du producteur, les recettes sont **100% locales** et engagées dans **la lutte contre le gaspillage alimentaire**.



Pesée des déchets

A la fin du premier trimestre 2026, **une campagne de pesée des déchets** va être organisée sur **deux semaines** pour faire le point sur le gaspillage alimentaire sur le Collège et dans le restaurant scolaires de St Jean.



Projets pédagogiques

Le petit-déjeuner :

C'est sacré au collège

Le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée, il est donc préférable de ne pas le négliger.

Il permet de recharger les batteries et de faire le plein d'énergie pour la journée, **plutôt utile avant une journée de cours...**



QUESTIONS RÉPONSES

- Retour de parents d'élèves
- Gestion du choix au self
- Déchets
- ...