



CUISINE CENTRALE

COSSÉ-LE-VIVIEN

14 rue de l'Oriette
53230 Cossé-le-Vivien



COSSÉ
LE
VIVIEN
Tellement Vivante !

ORGANIGRAMME



Christophe LANGOUET
Maire de Cossé-le-Vivien



Laurence MANCEAU
Adjointe au Maire
en charge des Affaires scolaires et
périscolaires



Jean-Noël PICOT
Responsable de la Cuisine Centrale

CUISINIERS

Yoann BRETON
Mélanie FERRAND
Pierre PROD'HOMME
Jérôme DELALANDE

AGENTS

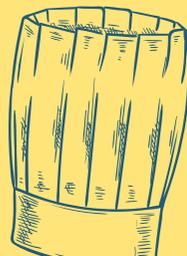
Martine AUDRAN
Cécile HOUSSAIS
Martine LEGENDRE
Aline CHALUMEAU
Christelle RENOUX

AGENTS DE SERVICE

Pierrette GUEDON
Françoise BRUNET
Lucienne LECOMTE
Mireille LENAIN
Béatrice ROUSSARD
Séverine VERGER
Tania DOS SANTOS
Fanny MOULIERE
Cécilia TOURNEL
Elodie GILLES
Jennifer CAILLET
Anthony SIONNEAU

ANIMATEURS DE COUR

Nathalie RENOUX
Sophie COTTIER
Kylian DAULNY
Lola LYSIK



EN CHIFFRES



École Jean Jaurès

5 agents en charge de
l'accompagnement des repas,
2 animateurs de cour,
130 repas servis.

École Ste Marie

4 agents en charge de
l'accompagnement des repas,
2 animateurs de cour,
150 repas servis.



Collège St Joseph

2 cuisiniers,
2 agents de service,
350 repas servis.



1300 repas sont distribués par jour scolaire.

Entre 50 et 250 le mercredi et les jours de vacances scolaires.

Des repas sont préparés et livrés chaque jour dans 10 communes extérieures pour les écoles maternelles et élémentaires d'Astillé, Beaulieu-sur-Oudon, Courbeville, Cosmes, Cuillé, Méral, Montigné-le-Brillant, Montjean, Saint-Poix, Laubrières et Simplé.

Ainsi que pour les bénéficiaires de l'ADMR (service à domicile) pour des communes de Cossé-le-Vivien, Courbeville, Cosmes et Montigné-le-Brillant.

MISSIONS



La cuisine centrale **prépare et confectionne les repas** des enfants des écoles primaires de la commune ainsi que pour le collège Saint-Joseph. 26 agents se partagent les tâches de **l'accompagnement des repas** ainsi que la **surveillance des cours** sur le temps de pause méridienne.



Martine Legendre, référente du restaurant scolaire de l'école Jean Jaurès.



Restaurant scolaire Ambroise Paré (École Sainte Marie).



Surveillance des cours sur le temps de pause méridienne.



Service au self et entretien des locaux du collège Saint-Joseph.



La production de 1 300 repas est assurée par un responsable de site et 4 cuisiniers.



NOS GAGES DE QUALITÉ :

Veiller à l'équilibre alimentaire et au respect du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) est une priorité.

Le menu est unique afin de pouvoir en assurer la préparation, tout en privilégiant les matières premières et les produits frais, locaux et/ou bio.

La production et la livraison de ces repas obligent la détention d'un agrément sanitaire validé par la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarité et Protection des Populations.



Le numéro d'agrément de la collectivité est : FR 53.077.002 CE

APPROVISIONNEMENT

APPROVISIONNEMENT



- 🎯 La part de produits bio est de 24% ;
- 🎯 La part de produits dits “durables et de qualité” (labels, appellations protégées...) est de 43%



PAIN

Boulangeries Dion, Ô2 Passions, Pain et des Lys à Cossé-le-Vivien,

Boulangerie Grassin-Heuzard à Méral,

Boulangerie d'Astillé

Boulangerie MC Gourmandises à Montigné-le-Brillant.



VIANDES & POISSONS

Porc : EARL Touche Guillet, Cossé-le-Vivien.

Volailles : le Gars Daudet, Fromentières.

Volailles : Rémon, Lassay-les-Châteaux.

Viandes : Socopa, Le Neufbourg (50).

Bœuf et charcuterie : Les Viandes fermières, St Georges du Rouelley (50).

Poissons : La marée pour tous, Vezin le Coquet (35).



FRUITS & LÉGUMES

Lentilles : J-François GAUMÉ, St Quentin les Anges.

Légumes : Petits pois Etc, St Poix.

Pommes de terre : GAEC des Loges, Cosmes.

Pommes : Samuel BERNARD, Gennes-Longuefuye.

Légumes : Subery et fils, Rennes (35).



PRODUITS LAITIERS & OEUFS

Yaourt/Fromage Blanc : Ferme COLAS, Livré la Touche.

Lait : EARL Ferme de la Goupillère, L'Huisserie.

Gouda : GAEC Arc en ciel, Bazougers.

Produits laitiers : SPLO, L'Hermitage (35).

Lait : Ferme du Cormier, St Michel La Roë.

Produits laitiers : Pomona, Carquefou (44).

Œufs : EARL Patansyl Frères, St Michel La Roë.



ÉPICERIE & PRODUITS SECS

Produits bio : Biocoop, Laval.

Produits bio : Association Manger Bio 53 - Changé.

Galettes et pâtes feuilletées : La Galètière, Gorrion.

Pâtes : Ets Minoterie Blin, Azé.

Epicerie : Distralis, Noyal S/ Vilaine (35).



Tout cela est possible grâce à l'investissement du personnel qualifié et d'un matériel performant.



Retrouvez les menus sur le site internet de la commune :
Tellement pratique > Vie scolaire > Restaurant scolaire.

CONTACT

Plus d'informations auprès de :

Jean-Noël PICOT, chef de la cuisine centrale

Possibilité de rendez-vous, heures d'appel entre 14h et 17h.



02.43.98.87.93



cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr



Cuisine centrale Cossé-le-Vivien