

BIEN MANGER A LA MFR

CHARTRE QUALITÉ

Avec cette charte, l'Association, le Conseil d'Administration et la MFR s'engagent pour le Bien Manger des jeunes. Cela passe par des produits locaux, des repas équilibrés, de bonnes conditions d'accueil et des équipes formées pour un service de qualité.

LA MFR S'ENGAGE À SERVIR OU À PROPOSER...

CÔTÉ PRODUITS ET PRESTATIONS

- Des menus équilibrés à chaque repas
- Des fruits et/ou des légumes locaux chaque jour
- Une viande locale chaque jour
- Des produits laitiers à chaque repas
- Des produits frais de la pêche une fois par semaine
- Du pain ou un produit céréalier fabriqué par un maître artisan
- Des féculents ou des légumes à chaque repas
- Un petit déjeuner salé une fois par trimestre
- Un repas végétarien par semaine

CÔTÉ SANTÉ ET ÉCOCITOYENNETÉ

- Une information sur les origines des produits servis
- Des repas adaptés aux élèves présentant des allergies ou intolérances alimentaires
- Des opérations de pesée du gaspillage alimentaire
- Le tri des déchets et un système de recyclage adapté
- Une réduction des emballages jetables individuels

CÔTÉ ACCUEIL ET AMBIANCE

- Un accueil de qualité
- Un temps de repas d'au moins 30 minutes
- Des modes de distribution adaptés aux valeurs de la MFR
- Un repas à thème une fois par trimestre
- Une implication des jeunes dans le service des repas

LES ÉLÈVES S'ENGAGENT À...

- Manger dans le calme
- Respecter les lieux de vie (propreté et équipements)
- Ne prendre que les quantités qu'ils consomment
- Être force de proposition pour améliorer les services de restauration et d'hébergement
- Participer aux actions et animations en lien avec la restauration (ateliers cuisine)
- Participer aux opérations de tri et pesées visant à lutter contre le gaspillage alimentaire
- Privilégier la consommation d'un fruit ou un légume cru par repas
- Goûter à l'ensemble des produits proposés

L'ASSOCIATION ET LE CONSEIL D'ADMINISTRATION S'ENGAGENT À...

- Former le personnel de la restauration : à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, à la nutrition et à l'élaboration des menus, de l'accueil et à l'animation du self, à la sécurité des biens et des personnes
- Garantir l'application des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des repas
- Respecter les normes de sécurité des personnes
- Assurer la mise en place du plan de maîtrise sanitaire
- Accompagner les établissements lors de la mise en place de protocoles pour les régimes particuliers
- Garantir l'égalité d'accès au service de restauration
- Appliquer la réglementation en matière de gestion des déchets