

## “Manger Bouger”

### OBJECTIFS généraux

- Sensibiliser au principe de l'équilibre alimentaire au cours d'un repas.
- Organiser régulièrement, au fil de l'année scolaire, en fonction des saisons, des événements du calendrier, des opportunités, un repas autour d'un thème (un pays, un aliment, une philosophie de la vie ...).
- Imaginer comment établir un échange interactif entre l'enseignement et le restaurant scolaire. Créer des expositions temporaires dans les salles de restaurant, inventer une continuité culinaire autour de thèmes forts travaillés en cours.
- Parvenir à un bon niveau de qualité globale du service de restauration.

### DETERMINANTS de santé

- Respect des recommandations PNNS, valorisation des fruits et légumes de saison, implication des élèves dans l'élaboration de menus équilibrés.
- Application du GEMRCN, hygiène et qualité du restaurant scolaire.

## Présentation de l'action

### Déroulement

- Composez votre plateau “tiptop” en vous aidant des principes d'équilibre alimentaire recommandés par le PNNS. Recommandations réunies sur une affiche.
- Réalisation d'affiches par les élèves “artistes” et le professeur d'arts plastiques sur les principes de l'équilibre alimentaire mises en place dans les restaurants.
- Repas à thèmes sur les saisons au sein du restaurant scolaire.
- Valorisation de présentation des plats servis au self.
- 5 à 6 journées d'actions de formation continue pour le personnel de restauration (thèmes abordés : qualité globale, hygiène alimentaire, nettoyage et désinfection, sécurité des personnels, nutrition ...).

### Public

Elèves du lycée la Martinière-Diderot et personnel de restauration.

### Partenaires

- Société des anciens et anciennes élèves de la Martinière.
- Région Rhône-Alpes.
- API Fruit.
- Enseignants.