

# 4- Résultats de la semaine de pesée n°1

## C- Restaurant scolaire de l'école de Langrolay-sur-Rance

Lundi	Mardi
Concombre bulgare	Salade de pâtes (pâtes, thon, tomates)
Steak de poulet - frites	Filet de poisson sauce beurre blanc - brocolis
Camembert bio	Pont aux moines
Fruits au sirop - raisins	Fruit de saison bio (Raisins-prunes)

Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrettes (bio)	Choux fleurs vinaigrette
Rôti de porc - lentilles	Paleron de bœuf - pomme de terre/haricots verts
Petits suisses aromatisés bio	Fromage blanc
Compote de pommes/poires	Fruit de saison bio (Raisins-prunes)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	TOTAL
Nombre de repas préparés	102	102	102	111	417
Nombre de repas servis	102	102	102	111	417
<b>En salle (g)</b>					
Entrée	1680	2160	1480	2720	8040
Accompagnement du plat		2020	7440	4440	13 900
Partie protidique du plat	480	900	960	3060	5400
Fromage	220	880	480	100	1680
Dessert	1780			1180	2960
Pain			600	80	680
<b>En cuisine (g)</b>					
Entrées				3680	3680
Garniture			500		500
Partie protidique			4020		4020
Sauce	380				380
Fromage					
Dessert					
Pain		600			600
<b>Total gaspillage alimentaire (g)</b>					
TOTAL GASPILLAGE ALIMENTAIRE	4160	6340	11 560	19 780	41 840
<b>Moyenne gaspillage alimentaire (g/pers/repas)</b>					
Gaspillage en salle de restauration	40.8	58.4	107.5	104.3	78
Gaspillage lié à la cuisine	0	3.8	5.8	73.9	22
Gaspillage total	40.8	62.2	113.3	178.2	100