

5- Résultats de la semaine de pesée n+1

D- Ecole publique Langrolay-sur-Rance*

Lundi	Mardi
Concombre bulgare	Salade de pâtes au surimi
Filet de poulet – sauce aigre douce - frites	Dos de lieu – sauce beurre blanc – purée de carottes
Cousteron	Tomme blanche
Compote de poires	Clémentine
Jeudi	Vendredi
Chou rouge, noix, raisins, abricots secs	Haricots verts vinaigrette
Rôti de porc - lentilles	Paleron de bœuf – pommes de terre – choux de bruxelles
Petits suisses	Fromage blanc
Pommes cuites au miel	Pommes

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	TOTAL
Nombre de repas servis	95	93	93	93	374 repas
En salle (kg)					
Entrée	0,5	2,4	0,8	0,1	3,8 kg
Accompagnement du plat	1,1	9,2	5,7	1,7	17,7 kg
Partie protidique du plat	5,8	3,1	1,6	1,3	11,8 kg
Fromage	0,1	0,3		0,2	0,6 kg
Dessert		0,1	1		1,1 kg
Pain	0,4	0,2			0,6 kg
En cuisine (kg)					
Entrées	3	0,2	1	0,4	4,6 kg
Accompagnement du plat		3,6	1	0,1	4,7 kg
Partie protidique du plat		0,1	0,2	0,3	0,6 kg
Sauce					
Fromage					
Dessert					
Pain					
Total gaspillage alimentaire (kg)					
TOTAL GASPILLAGE ALIMENTAIRE	11	19,3	11,2	4	45,5 kg
Moyenne gaspillage alimentaire (g/pers/repas)					
Gaspillage en salle de restauration	84	166	97	34	95 g/pers
Gaspillage lié à la cuisine	32	42	24	9	27 g/pers
Gaspillage total	116	208	121	43	122 g/pers

* Il y a eu un soucis avec le peson utilisé pour la pesée, certains résultats sont peut-être faussés.