en marche vers le développement durable

PRISE DE CONSCIENCE
À LA CITÉ SCOLAIRE PIERRE VERNOTTE

Fiche Agents

Vers le Développement Durable,

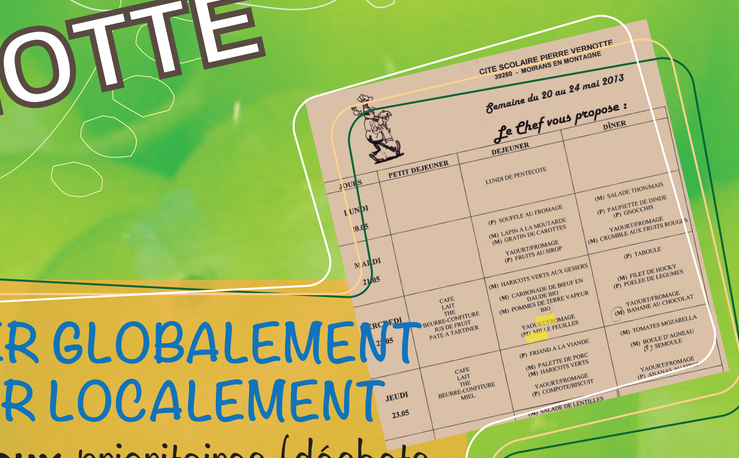
L'agenda 21 en Cité Scolaire

Pour définir les enjeux forts sur lesquels la cité scolaire souhaite s'orienter, vos remarques
Merci de compléter le tableau ci-dessous avec les points forts et points à améliorer.
Le tableau est à retourner à la gestionnaire avant le 12 décembre au plus tard.
En vous remerciant par avance.

	Points positifs	Points à améliorer
01. Energie		
02. Eaux		

L'ÉLAN DE TOUTE UNE COMMUNAUTÉ

- **groupe de pilotage** Cité scolaire
- état des lieux
- **formation** et **visites**
- réfléchir en instance


CITE SCOLAIRE PIERRE VERNOTTE
39260 - MOIRANS EN MONTAGNE

Semaine du 20 au 24 mai 2013

Le Chef vous propose :

JOURS	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DÎNER
LUNDI 20.05		LUNDI DE PENTECOTE	
MARDI 21.05		(P) SOUFFLE AU FROMAGE (M) LAPIN A LA MOUTARDE (M) GRATIN DE CAROTTES YAOURT/FROMAGE (P) FRUITS AU SIROP	(M) SALADE THON/MAIS (P) PAUPIETTE DE DINDE (P) GNOCCHIS YAOURT/FROMAGE (M) CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES
MERCREDI 22.05	CAFE LAIT THE BEURRE/CONFITURE JUS DE FRUIT PATE A TARTINER	(M) HARICOTS VERTS AUX GESIERS (M) CARBONADE DE BOEUF EN DAUBE BIO (M) POMMES DE TERRE VAPEUR BIO YAOURT/FROMAGE (M) MOUSSE FEUILLES	(P) TABOULE (M) FILET DE HOKKY (P) POELEE DE LEGUMES YAOURT/FROMAGE (M) BANANE AU CHOCOLAT
JEUDI 23.05	CAFE LAIT THE BEURRE/CONFITURE MIEL	(P) PILAND A LA VIANDE (M) PALETTE DE PORC (M) HARICOTS VERTS YAOURT/FROMAGE (P) COMPOTE/BISCUIT	(M) TOMATES MOZARELLA (M) BOULE D'AGNEAU (1) SEMOULE YAOURT/FROMAGE (P) ANANAS AU SIROP
		(M) SALADE DE LENTILLES	

PENSER GLOBALEMENT ET AGIR LOCALEMENT

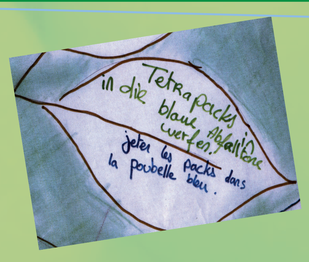
- **5 enjeux** prioritaires (déchets, énergie, alimentation, éducation au développement durable, eau)

ALIMENTATION

- une **équipe de restauration** qui fédère
- des **expérimentations** : repas bio, produits locaux, saisonnalité, repas alternatifs, fait maison
- des **projets** multiples
- un besoin d'**affichage commun**

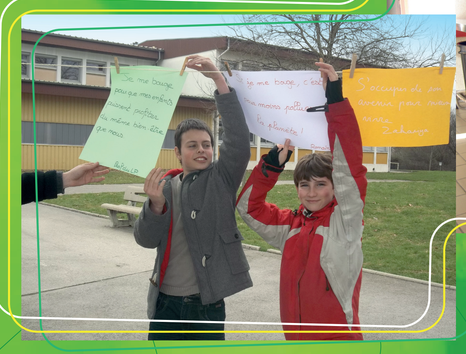
ETABLIR DES LIENS

- projets **interdisciplinaires**
- promouvoir
- expliquer
- nouer des **partenariats** (CG, CPIE, Sydom...)



RESPONSABILISER

- gérer ses **déchets** : trier, composter, valoriser
- **alerter** : création d'un gachipain
- porteurs de paroles et sentinelles : **écodélégués**
- sensibiliser, impliquer tous les acteurs



EVALUER ET ÉVOLUER

- impliquer les **parents**
- créer des **indicateurs**
- développer les **achats** locaux

Annexe 2 : Calendrier des fruits et légumes (joint)

Annexe 3 : Questionnaire de satisfaction de la restauration collective
Modèle d'enquête à titre indicatif, susceptible d'être modifié

Classe/âge

Nom :

1) Es-tu/êtes-vous satisfait de la qualité des plats servis ?

3) Es-tu/êtes-vous satisfait de la diversité des plats servis?

4) Es-tu/êtes-vous satisfait de l'accueil, la convivialité, l'atmosphère dans la salle de restauration

5) Que penses-tu/pensez-vous de la quantité des plats servis ?

conception et réalisation SANDRINE CHAPUIS 06 88 48 85 58