

La restauration au collège, c'est :



6 200 collégiens  
qui déjeunent chaque jour dans leur établissement

1 million de repas par an  
confectionnés et servis par les agents du Département

Un repas au collège, c'est :



1 entrée  
+ 1 plat  
+ 1 laitage  
+ 1 dessert ou 1 fruit



Idée recette



1h 20min  
Très facile  
Bon marché



### Confiture de vitelotte vanillée

Une version de confiture de pommes de terre d'un pourpre profond donnant la réelle envie d'y plonger la petite cuillère, tout simplement vanillée, elle est délicieuse, à décliner comme bon vous semble, dans vos yaourts, en glace ou dans un gâteau, laissez parler votre créativité !

#### Ingédients (2 personnes)

50 g de sucre vanillé / 325 g de sucre cristal  
15 cl d'eau

500 g de pommes de terre pelées et coupées en morceaux  
Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min • Attente : 12 min

#### Préparation de la purée de pommes de terre

Porter à ébullition les morceaux de pommes de terre dans une casserole d'eau froide non salée, et les faire cuire jusqu'à tendreté. Les égoutter et les réduire en purée très fine.

#### Préparation de la confiture

Dans une bassine à confitures, porter à ébullition le sucre mélangé à 125 ml d'eau avec le sucre vanillé. Quand le tout bout, baisser le feu et ajouter la purée de pommes de terre. Poursuivre la cuisson très brièvement en remuant sur feu doux.

Verser dans les pots ébouillantés, les refermer et les retourner jusqu'à refroidissement.

Plus d'informations sur  
[hautespyrenees.fr](http://hautespyrenees.fr)



CHAQUE JOUR  
PLUS PROCHE DE VOUS

# Bien manger au collège

Prix payé par les familles pour un repas en 2020 : 3.16 €  
Coût réel d'un repas pour le Département : 8 € / élève

denrées alimentaires

2€

3€

Renouvellement des matériels

Frais de fonctionnement

0.80€

2.20€

charges de personnel

Un tarif unique  
dans tous nos restaurants scolaires

65 % du coût réel des repas est pris  
en charge par le Département,  
soit environ 4.80 € /repas  
et environ 5 Millions € /an.

[hautespyrenees.fr](http://hautespyrenees.fr)



CHAQUE JOUR  
PLUS PROCHE DE VOUS

# Un repas au collège, de la fourche à la fourchette !

## Équiper et moderniser les cuisines

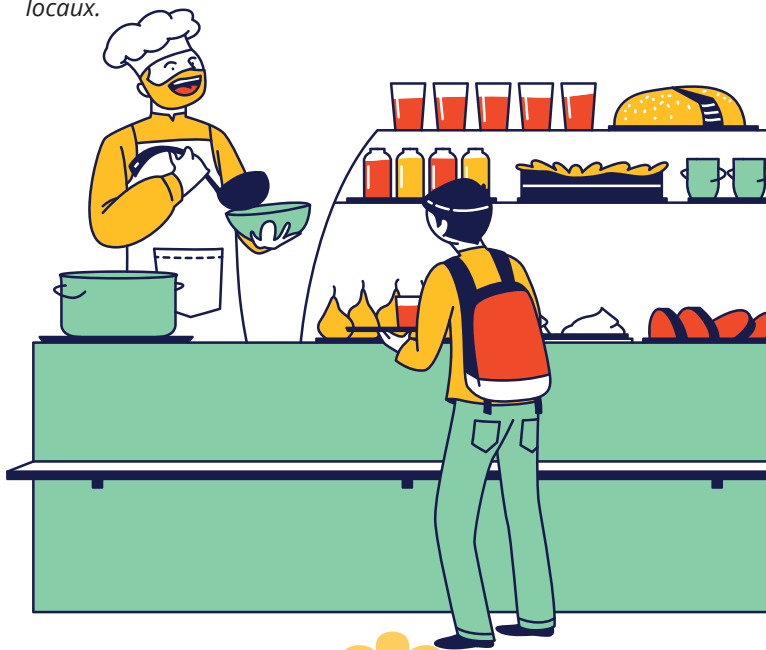
Investissement dans des matériels innovants répondant à des critères de performances énergétiques et de confort d'utilisation (fours cuisson basse température ...).

## Moins gaspiller, trier les déchets

Acquisition par les collèges de bars à crudités, proposition d'assiettes « petite faim/portion normale », opérations contre le gaspillage alimentaire...

## S'approvisionner

La sélection de produits de qualité, le recours aux produits BIO et aux produits de proximité pour favoriser et valoriser les producteurs locaux.



## Éduquer au goût

Animations culinaires dans les collèges : dégustation de différentes variétés de fromages, de pain, animations goûts et couleurs, interventions de producteurs...

## Cuisiner

Des recettes maison, des repas élaborés par les chefs cuisiniers dans les collèges et servis sur place. De l'entrée jusqu'au dessert, le recours aux produits locaux, aux produits bios, et le « fait maison » sont privilégiés.

## Veiller à la sécurité alimentaire

La santé, la sécurité et l'hygiène alimentaire : une préoccupation majeure pour le Département. Locaux soumis à des contrôles d'hygiène réguliers, formation des personnels, sélection des matières premières.

## Proposer des repas équilibrés

L'équilibre alimentaire et la prévention de l'obésité :  
• Tous les menus contrôlés par une diététicienne  
• Un menu végétarien 1 fois/semaine