



Alimentation – Villeneuve-Loubet

La sensorialité dans les restaurants scolaires de la Collectivité



Marie Biamonte, diététicienne-nutritionniste chargée de projet alimentation durable

Quelques chiffres

3

Cuisines
Dont 1
centrale

8

Ecoles
Élémentaires
et maternelles

2

Crèches

1400

Repas
jour

33

Agents

L'écoute de sa sensation de faim



- Principe de « petite-moyenne et grande faim »
- Importance de l'agent encadrant
- Sensibilisation du personnel en cuisine

Illustrations en photos

Omelette et salade verte



Illustrations en photos

Poisson, mélange de céréales et courge



La sensorialité en cantine

L'ouïe

L'odorat

Le goût

La vue

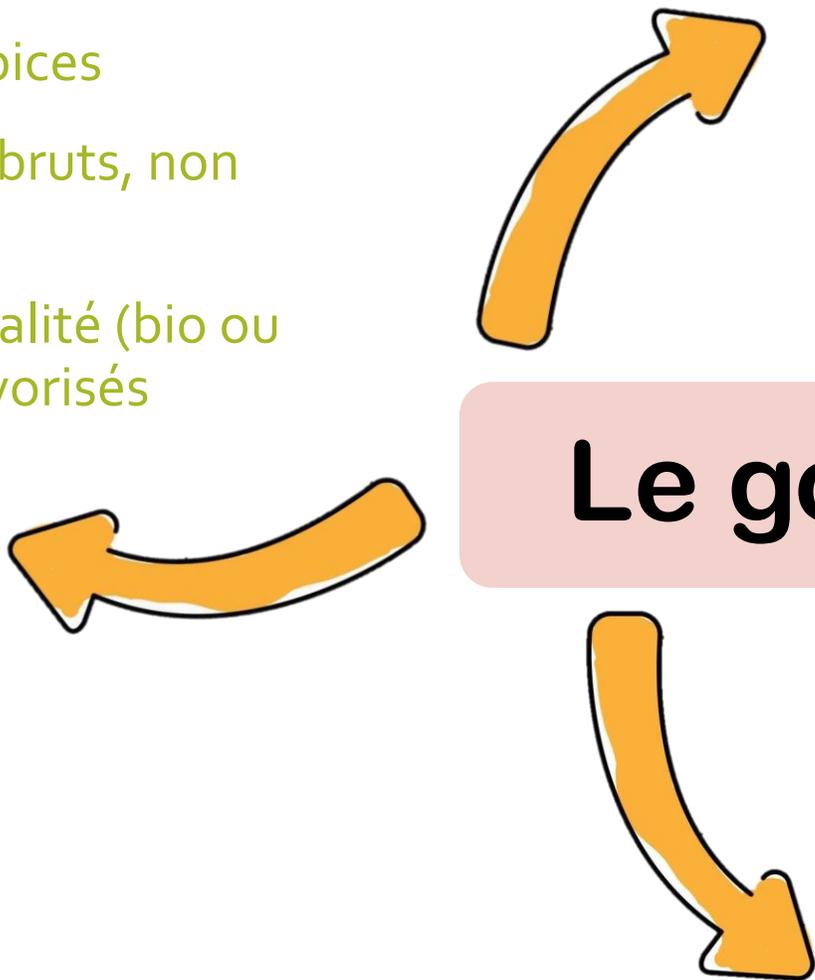
Le toucher

En cuisine

- Utilisation d'épices
- Produits frais, bruts, non transformés
- Produits de qualité (bio ou autre label) favorisés

En cantine

- Classe des petits goûteurs
- Atelier culinaire
- Menus à thèmes



Le goût

En temps péri scolaire ou centre aéré

- Animations diverses

Illustrations en photos

classe petits goûteurs



1 classe, 1 agent de la restauration

Illustrations en photos

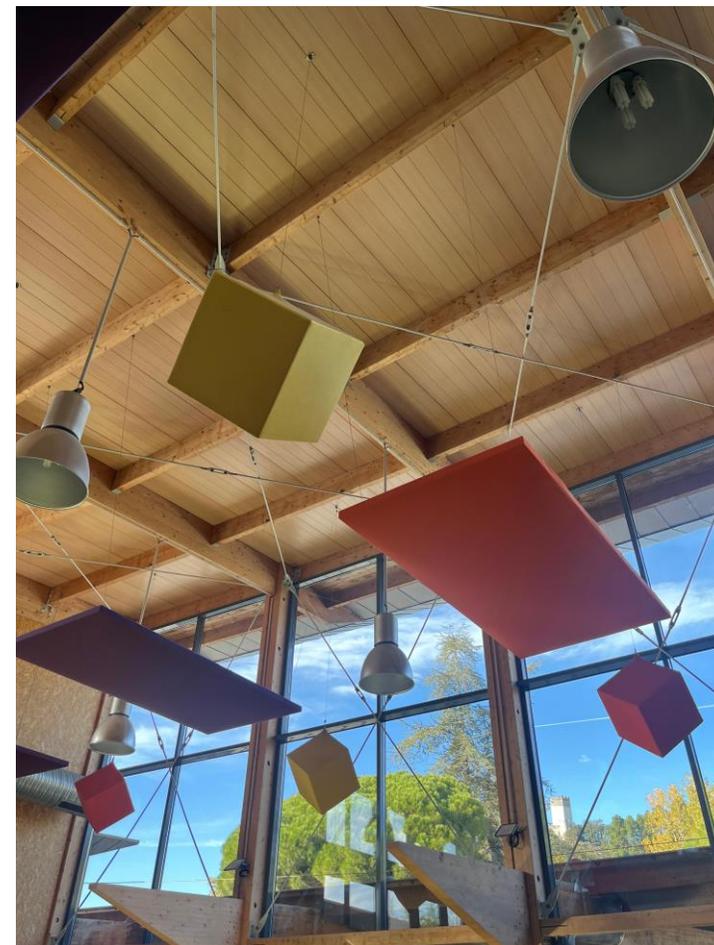
classe petits goûteurs



Plusieurs recettes, plusieurs approches

L'ouïe

- Installation de réduction de bruit : cubes et panneaux acoustiques
- Echelle du bruit



L'odorat

MARDI 17 OCTOBRE 

autour de l'odorat

Curry de lentilles au lait de coco 

Riz à la cardamome

Yaourt aromatisé à la vanille **BIO**

Pâtisserie à la cannelle 

- Animations spécifiques
- Exemple de la semaine du goût

Jeu des senteurs



Menu manger-main



- Animations spécifiques
- Exemple de la semaine du goût



Le toucher

- Présentation
- Visuel rigolo



La vue