



# CUISINE CENTRALE

COSSÉ-LE-VIVIEN

14 rue de l'Oriette  
53230 Cossé-le-Vivien



**COSSÉ**  
LE  
VIVIEN  
Tellement Vivante !

# ORGANIGRAMME



Christophe LANGOUET  
Maire de Cossé-le-Vivien



Laurence MANCEAU  
Adjointe au Maire  
en charge des Affaires scolaires et  
périscolaires



Jean-Noël PICOT  
Responsable de la Cuisine Centrale

## CUISINIERS

Yoann BRETON  
Mélanie FERRAND  
Pierre PROD'HOMME  
Jérôme DELALANDE

## AGENTS

Martine AUDRAN  
Cécile HOUSSAIS  
Martine LEGENDRE  
Ashley SERTIN  
Aline CHALUMEAU

## AGENTS DE SERVICE

Françoise BRUNET  
Chantal CHAUVIN  
Julie GESTIN  
Gwenola JOGUET  
Nadia LECHEVALLIER  
Lucienne LECOMTE  
Mireille LENAIN  
Martine PESLIER  
Béatrice ROUSSARD  
Séverine VERGER  
Vincent JULIEN

## ANIMATEURS DE COUR

Marie-Noëlle CHATEIGNIER  
Christophe MAFAYON  
Nathalie RENOUX



# EN CHIFFRES



## École Jean Jaurès

5 agents en charge de  
l'accompagnement des repas,  
2 animateurs de cour,  
130 repas servis.

## École Ste Marie

4 agents en charge de  
l'accompagnement des repas,  
2 animateurs de cour,  
150 repas servis.



## Collège St Joseph

2 cuisiniers,  
2 agents de service,  
420 repas servis.



**1300 repas sont distribués par jour scolaire.**

**Entre 50 et 250 le mercredi et les jours de vacances scolaires.**

Des repas sont préparés et livrés chaque jour dans 10 communes extérieures pour les écoles maternelles et élémentaires d'Astillé, Beaulieu-sur-Oudon, Courbeville, Cosmes, Cuillé, Méral, Montigné-le-Brillant, Montjean, Saint-Poix, Laubrières et Simplé.

Ainsi que pour les bénéficiaires de l'ADMR (service à domicile) pour des communes de Cossé-le-Vivien, Courbeville, Cosmes et Montigné-le-Brillant.



# MISSIONS



La cuisine centrale prépare et confectionne les repas des enfants des écoles primaires de la commune ainsi que pour le collège Saint-Joseph. 25 agents se partagent les tâches de l'accompagnement des repas ainsi que la surveillance des cours sur le temps de pause méridienne.



Martine Legendre, référente du restaurant scolaire de l'école Jean Jaurès.



Martine Audran, référente du restaurant scolaire Ambroise Paré (École Sainte Marie).



Surveillance des cours sur le temps de pause méridienne.



Service au self et entretien des locaux du collège Saint-Joseph.





La production de 1250 repas est assurée par un responsable de site et 3 cuisiniers.



## NOS GAGES DE QUALITÉ :

Veiller à l'équilibre alimentaire et au respect du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) est une priorité.

**Le menu est unique afin de pouvoir en assurer la préparation, tout en privilégiant les matières premières et les produits frais, locaux et/ou bio.**

La production et la livraison de ces repas obligent la détention d'un agrément sanitaire validé par la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarité et Protection des Populations.



Le numéro d'agrément de la collectivité est : FR 53.077.002 CE

# APPROVISIONNEMENT

## APPROVISIONNEMENT



La part de produits locaux est de 68% dont 27% de produits bio en 2020.



## **PAIN**

Boulangeries Dion, Ô2 Passions, Pain et des Lys à Cossé-le-Vivien,

Boulangerie Grassin-Heuzard à Méral,

Boulangerie d'Astillé

Boulangerie MC Gourmandises à Montigné-le-Brillant.



## **VIANDES & POISSONS**

Porc : EARL Touche Guillet, Cossé-le-Vivien.

Volailles : le Gars Daudet, Fromentières.

Volailles : Raimon, Lassay-les-Châteaux.

Viandes : Socopa, Le Neufbourg (50).

Bœuf et charcuterie : Les Viandes fermières, St Georges du Rouelley (50).

Poissons : La marée pour tous Vezin le Coquet (35).



## **FRUITS & LÉGUMES**

Légumes : DC Primeurs, Laval.

Lentilles : J-François GAUMÉ, St Quentin les Anges.

Légumes : Petits pois Etc, St Poix.

Pommes de terre : GAEC des Loges, Cosmes.

Pommes : Samuel BERNARD, Gennes-Longuefuye.

Légumes : Subery et fils, Rennes (35).



## **PRODUITS LAITIERS & OEUFS**

Yaourt/Fromage Blanc : Ferme COLAS, Livré la Touche.

Lait : EARL Ferme de la Goupillère, L'Huisserie.

Gouda : GAEC Arc en ciel, Bazougers.

Produits laitiers : SPLO, L'Hermitage (35).

Lait : Ferme du Cormier, St Michel La Roë.

Produits laitiers : Pomona, Carquefou (44).

Œufs : EARL Patansyl Frères, St Michel La Roë.



## **ÉPICERIE & PRODUITS SECS**

Produits bio : Biocoop, Laval.

Produits bio : Association Manger Bio 53 - Changé.

Galettes et pâtes feuilletées : La Galètière, Gorrion.

Pâtes : Ets Minoterie Blin, Azé.

Epicerie : Distralis, Noyal S/ Vilaine (35).





Tout cela est possible grâce à l'investissement du personnel qualifié et d'un matériel performant.



Retrouvez les menus sur le site internet de la commune :  
FAMILLES & ÉDUCATION > Restaurant scolaire.

# CONTACT

Plus d'informations auprès de :

Jean-Noël PICOT, chef de la cuisine centrale

Possibilité de rendez-vous, heures d'appel entre 14h et 17h.



02.43.98.87.93



[cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr](mailto:cuisinecentrale@cosse-le-vivien.fr)



Cuisine centrale Cossé-le-Vivien