

## La cantine du collège Le Dinandier de Villedieu fournira les repas du collège de Percy



De gauche à droite : Isabelle Ozenne secrétaire générale, Philippe Grente chef cuisinier du collège le Dinandier et Annabelle Pastey sa seconde en cuisine Ouest-France

À compter du printemps prochain, le nombre de repas préparés chaque jour en cuisine va faire un bond au collège Le Dinandier de Villedieu-les-Poêles-Rouffigny (Manche). Il va passer de 360 à 540 avec quelque 180 repas supplémentaires préparés pour le collège de Percy-en-Normandie.

Au collège le Moulin de Haut de Percy-en-Normandie (Manche), les cuisines fonctionnent en autonomie avec des repas préparés par le chef cuisinier de l'établissement. Et la situation va prochainement changer : c'est le collège Le Dinandier de Villedieu-les-Poêles-Rouffigny qui s'occupera des repas de Percy.

« **Les cuisines ne sont plus aux normes. Il a été décidé de ne pas y refaire de travaux** », explique Isabelle Ozenne, secrétaire générale de Le Dinandier, ajoutant que « **ce nouveau dispositif devrait**

**débuter à la rentrée des vacances de Pâques » .**

**Lire aussi :** [Percy-en-Normandie. Le cuisinier qui veut que l'on mange bien au collège](#)

« **Nous sommes préparés depuis plusieurs mois à ce nouveau cas de figure** », rassure Philippe Grente, le chef cuisinier de Le Dinandier. « **Dès l'été dernier, la réserve a été agrandie pour pouvoir stocker davantage de marchandises. Une chambre froide et du matériel de cuisine supplémentaire ont aussi été fournis.** »

Un deuxième second recruté

L'équipe va donc devoir être renforcée, avec l'arrivée d'un deuxième second. « **Il sera présent à Villedieu le matin pour préparer les repas. Il les chargera et les transportera à Percy avec un camion spécialement acheté pour l'occasion et équipé de matériel pour garder les plats chauds. À son arrivée, une équipe sera à ses côtés pour assurer le service du midi.** »

**Lire aussi :** [Villedieu-les-Poêles-Rouffigny. « La cantine à 1 € » votée lors du conseil municipal](#)

Pour Philippe Grente, ces changements, qui vont faire de Villedieu la cuisine centrale des deux collèges, impliqueront une nouvelle organisation à mettre en place, « **avec davantage de commandes et de fabrication** ».

Les cuisines du collège Le Dinandier s'approvisionnent essentiellement auprès de fournisseurs de la Manche. Chaque jour les collégiens ont le choix entre plusieurs entrées, deux plats, fromage, dessert et fruit. « **Nous proposons régulièrement un menu végétarien et des produits bio. Le prix du repas est de 3 €.** »