

# Le collège le Dinandier, à Villedieu-les-Poêles, concoctent les repas pour le collège de Percy



Autour de Philippe Grente, chef cuisinier, Annabelle Pastey et Sarah Lechevalier secondes de cuisine, Isabelle Ozenne secrétaire générale du Dinandier. Ouest-France

Depuis la rentrée 2024, le collège le Dinandier à Villedieu-les-Poêles (Manche) se charge de concocter les repas pour le collège Le moulin de haut à Percy.

Depuis la rentrée de septembre 2024, le collège le Dinandier à Villedieu-les-Poêles (Manche) est chargé de préparer les repas pour le collège Le moulin de haut de Percy.

Un choix qui s'explique par un coût trop onéreux qu'aurait demandé la réfection des cuisines de cet établissement. « L'effectif du collège de Percy est de 180 élèves cette année. 162 sont demi-pensionnaires », indique Isabelle Ozenne, secrétaire générale du collège le Dinandier. « Au total, avec les commensaux, nous préparons chaque jour 175 repas pour le collège de Percy. »

**Lire aussi :** [Philippe Paillette quitte l'école Notre-Dame de Villedieu-les-Poêles après 27 ans à sa tête](#)

Une embauche

Ce nouveau fonctionnement a engendré l'embauche d'une nouvelle seconde de cuisine, Sarah Lechevalier, au collège de [Villedieu](#). Auparavant, elle a travaillé dix ans au collège d'[Agon-Coutainville](#) et trois ans à [Challemel-Lacour](#) à [Avranches](#). « À [Villedieu](#) je prends mon service à 6 h en cuisine. Vers 10 h, les plats chauds et froids sont mis en conteneurs. » Puis direction [Percy](#) à bord d'un camion spécialement aménagé. « Sur place, je m'occupe de la mise en place et de la distribution des plats chauds. Trois agents du collège de [Percy](#) sont également présents. » Retour au collège de [Villedieu](#) vers 14 h pour nettoyer camion, conteneurs et plats. Fin du service à 15 h.

**Lire aussi :** [Pour la rentrée scolaire, une baisse d'inscriptions au collège le Dinandier de Villedieu-les-Poêles](#)

530 repas préparés par jour

« Avec l'ajout de [Percy](#), nous préparons désormais de 520 à 530 repas par jour », précise Philippe Grente, chef de cuisine du collège de [Villedieu](#) depuis 2008. « Cela demande plus de travail au niveau des commandes, fabrication et gestion. Mais nous nous adaptons. »

Voir aussi : VIDÉO. Dans la [Manche](#), le cuistot Samuel Brault est aussi champion de légumes géants

En revenant deux ans en arrière, les cuisines du collège qui avaient aussi en charge, les écoles maternelles et élémentaires publiques de Villedieu préparaient jusqu'à 600 repas par jour. « Je prépare mes menus sur logiciel avec une programmation sur quatre semaines afin de les rendre le plus équilibrés possible », poursuit Philippe Grente. « Chaque jour les collégiens ont droit à une entrée, un plat, un dessert avec aussi fromage et fruit. Dans le menu viande ou poisson venu de la marée fraîche. Nos fournisseurs sont principalement locaux. Nous privilégions le bio et proposons régulièrement des menus végétariens. » Des menus à thèmes vont aussi prochainement voir le jour.