

Les repas sont de nouveau préparés sur place au restaurant scolaire à Argences



Sozic Dodin, cuisinière ; Marie, aide en cuisine, et Marie-Françoise Isabel, maire, dans le restaurant scolaire avec des enfants du centre de loisirs à Argences. Ouest-France

Chaque jour d'école, le restaurant confectionne 280 repas servis aux élèves de l'école Paul-Derrien, à Argences (Calvados). Les produits sont choisis les plus locaux possible. Le « fait maison » est de retour en cet automne 2024.

Les repas des élèves du groupe scolaire Paul-Derrien, à Argences (Calvados) sont de nouveau faits maison. Ce n'était plus depuis le Covid.

La municipalité a recruté une cuisinière, Sozic Dodin, âgée de 40 ans. Titulaire d'un bac pro, elle s'est orientée vers la cuisine traditionnelle depuis plus d'une dizaine d'années. Elle travaillait à

l'Esat de [Bayeux](#) (établissement ou service d'aide par le travail) avant de venir à [Argences](#).

Lire aussi : [À Laillé, ils travaillent sur la cantine de demain pour améliorer l'assiette des enfants](#)

280 déjeuners préparés chaque jour

Elle prépare chaque jour les repas de 280 enfants, secondée dans sa tâche par trois aides, Marie, Angélique et Murielle. « **Tout ce qui peut être fait maison est préparé sur place.** » Dès 7 h, la cuisinière est sur place afin d'assurer le service de midi.

L'école comptait déjà une cuisine qui a dû être mise aux normes et adaptée pour un montant de 15 000 €.

Lire aussi : [DIRECT. Fortes chutes de neige en Normandie : de nombreux foyers privés d'électricité cet après-midi](#)

[Marie-Françoise Isabel](#), maire, souligne que « **l'école applique la charte éthique et environnementale API et que le [Made in France](#) est à l'ordre du jour. Tous les menus sont validés par une diététicienne.** » Les viandes, les légumes, les laitages proviennent tous de France et dans la mesure du possible de la région.

Lire aussi : [SM Caen. Mercato d'hiver, blessés de longue date : Nicolas Seube fait le point avant](#)

[Rodez](#)

Le repas le moins cher est à 1 €

Les tarifs sont à trois niveaux suivant le quotient familial des familles. Les repas les moins chers sont à 1 €. Les repas sont distribués dans le self-service avec des petites parts et des parts normales. « Cela permet d'adapter les quantités aux petites et grandes faims pour éviter le gaspillage. » Les gros mangeurs et les plus gourmands peuvent passer au rab. Pour les élèves qui ont des restrictions alimentaires (allergies ou autres), les menus sont adaptés individuellement.