Diagnostic gaspillage alimentaire semaine du 25 au 29 novembre 2019
collège André Maurois de la Saussaye

Jours	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Menus	Tomates cerises Parmesan Œuf dur Mayonnaise Chou-fleur vinaigrette ..... Boulettes d'Agneau au curry Encornet à la tomate ..... Semoule méditerranéenne Tajine de légumes ..... Lait Yaourt St Nectaire ..... Fruits exotiques Flan caramel Fruit	Salade de Riz Bâtonnets de légumes Velouté de carottes ..... Escalope panée Moules ..... Frites Carottes crémières ..... Lait Yaourt Fromage en portion ..... Fruit Pêche Melba Poire Belle Hélène	Tomates et Maïs Club sandwich Duo d'asperges ..... Roti de Bœuf Terrine de poisson Saumon ..... Quinoa Duo d'haricots ..... Lait Yaourt Emmental ..... Fruit Mousse au chocolat Grillé aux pommes	Endives au Bleu Salade Niçoise Maquereaux ..... Sauté de Porc Moutarde Colin aux fruits de mer ..... Pâtes gratinées Champignons persillés ..... Lait Yaourt Fromage en portion ..... Fruit Crème dessert Pomme au four
Aliments préparés en cuisine **(ce poids ne prend pas en compte les produits en conserve, les yaourts, briques de lait...)**	152 kg	221 kg	221 kg	227 kg
Jetés en cuisine	9 kg de choux de Bruxelles	4,5 kg de moules	5 kg	?
Jetés par les élèves	26,15 kg	22,30 kg	35,35 kg	22,70 kg
TOTAL GASPILLAGE	35,15 kg	26,80 kg	40,35 kg	22,70 kg
% de ce gaspillage	**23,13%**	**12,12%**	**18,25%**	**10,00%**
Pains servis	18 kg	18kg	18 kg	18 kg
Pains jetés	3,65 kg	2,55 kg	5,75 kg	1,7 kg
% pains jetés	**20,30%**	**14,16%**	**31,94%**	**9,40%**