



Une restauration scolaire de qualité au service des enfants



Des menus équilibrés et responsables

Chaque jour, les repas proposés dans les restaurants scolaires de la commune sont soigneusement élaborés par le responsable de la cuisine centrale, puis validés par une diététicienne. Objectif : garantir des menus équilibrés, adaptés aux besoins nutritionnels des enfants.

Une attention particulière est également portée à la qualité des produits, avec l'intégration de produits bio et locaux dans les assiettes.



Des animations pour éveiller les papilles

Parce que bien manger, c'est aussi découvrir et partager, des animations sont régulièrement proposées aux enfants :



La Semaine du goût



Les menus Gastronomade

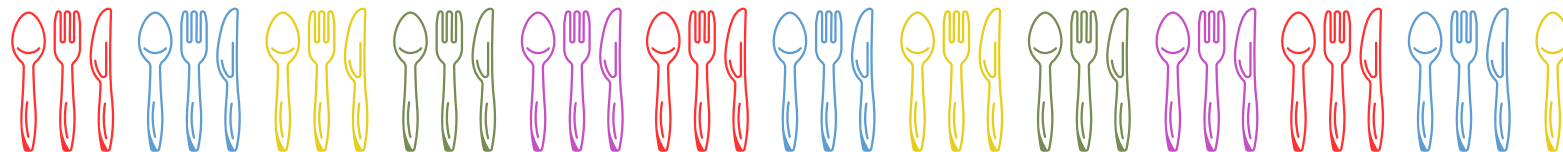
Autant d'occasions de sensibiliser les plus jeunes au plaisir de manger et à la diversité alimentaire.

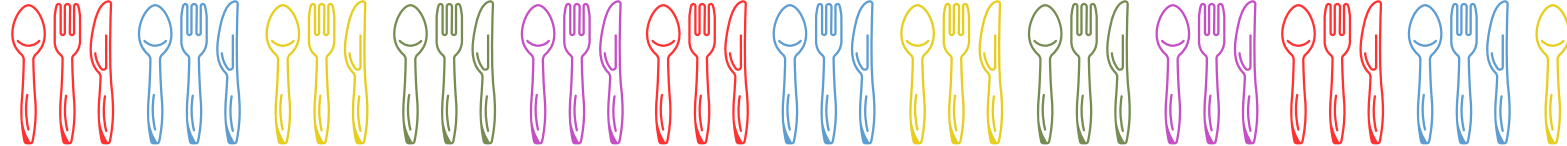


Un temps de repas adapté et apaisé

Pour offrir aux enfants les meilleures conditions possibles, le service est organisé en deux temps, limitant ainsi le bruit et favorisant un moment plus serein.




Depuis 2014, la pause méridienne a été allongée à 1h45, permettant à chacun de prendre le temps de déjeuner dans de bonnes conditions.





Des engagements reconnus

La qualité du service de restauration est reconnue par plusieurs labels :

-  Le label Alim Confiance, avec un niveau « Très satisfaisant » renouvelé en janvier 2024, attestant du respect des normes d'hygiène
-  Le label « Territoire Bio Engagé », obtenu en 2021 et renouvelé depuis, valorisant l'engagement de la commune en faveur de l'agriculture biologique
-  La commune est également accompagnée par l'association Régalade dans ses actions, notamment pour réduire le gaspillage alimentaire.



Un engagement fort pour la santé

Labellisée « Programme National Nutrition Santé » (PNNS) depuis 2014, la commune s'inscrit pleinement dans une démarche de promotion d'une alimentation saine et équilibrée.



Cet engagement se traduit concrètement dans les assiettes, mais aussi dans la formation continue des équipes de restauration, régulièrement sensibilisées aux bonnes pratiques nutritionnelles et culinaires

