

Le restaurant scolaire ou la «cantine», comment ça fonctionne ?



Un arrêté ministériel daté de septembre 2011 précise les obligations en matière de qualité nutritionnelle en restauration scolaire ; notamment les éléments suivants :

- Les repas servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.
- Les repas sont élaborés selon une fréquence de représentation des plats définie.
- La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge.
- L'eau est à disposition sans restriction.
- Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

Mais manger au restaurant scolaire, C'est aussi... apprendre et découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles saveurs ! Manger vous le faites tous les jours, sans forcément y penser.

Pourtant pour être en forme, bien grandir, bien réfléchir, être bien dans sa peau, il est important de choisir ce que vous décidez de mettre dans votre assiette... Pas si compliqué que ça ?

Faire les bons choix, c'est manger de tout, soit un peu, soit beaucoup, selon le type d'aliments...

C'est faire le plein de fruits, de légumes, de produits laitiers et de féculents (pain, riz, pâtes), c'est diminuer les sucreries et les viennoiseries (croissants, chocolatinas,) au quotidien, mais s'accorder de temps en temps un bon gâteau...

C'est aussi bouger tous les jours parce qu'en restant toute la journée derrière son ordinateur ou devant la télé, on ne se dépense pas assez, on a tendance à grignoter et on risque de grossir...

Il est possible de manger en se faisant plaisir et sans se priver !

Pour trouver toutes les recommandations nutritionnelles, rendez-vous sur le site www.mangerbouger.fr
Et Consultez le «guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents»
- INPES

Voici l'équipe du restaurant scolaire :

La Cheffe gérante, Laetitia
Les agents : Magalie, Lynda, Eliane, Christine, Christelle et Anne-Marie.



Siège social :
87 chemin de ROZET
33360 LIGNAN DE BORDEAUX
Tel ; 05 56 92 60 63
Mail : contact@laquitainederestaurations.fr



Livret d'information
concernant le service de
restauration
scolaire de la commune
de



Vous nous confiez vos enfants le temps du repas, en retour nous nous devons de vous informer.

Toutes les informations utiles...

Les repas sont fabriqués chaque jour sur place, dans la cuisine de l'établissement

Le repas comprend 4 jours à 5 composantes ainsi que le pain :

- 1 hors-d'oeuvre
- 1 plat protidique accompagné de légumes verts et de féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert (fruit ou pâtisserie)

L'EQUILIBRE DES REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE :

✓ Il doit respecter les textes réglementaires en vigueur notamment

« l'Arrêté du 30/09/2011 et son décret d'application relatifs à la qualité nutritionnelles des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire » et également suivre les recommandations nutritionnelles du **PNNS*** et du GEMRCN.

A cela s'ajoutent les dispositions de la loi EGALIM du 30/10/2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation afin de favoriser l'accès à tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

Les principales dispositions concernent :

- l'approvisionnement en produits durables et de qualité,
- la diversification des sources de protéines,
- l'information des usagers,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- des mesures environnementales et notamment la substitution des plastiques.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas doivent comporter 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits BIO.

✓ L'équilibre des menus est validé par la diététicienne de l'Aquitaine de Restauration.

✓ La distribution des repas pour les élèves de l'école est en service à table effectuée par le personnel de la commune. La Cheffe veille à ce que chaque enfant prenne bien sur son plateau chaque composante du repas, seule garantie d'un repas équilibré et rassasiant.

*PNNS : Programme National Nutrition Santé

- Selon l'appétit des élèves, ils peuvent demander la quantité de légumes verts ou de féculents qu'ils souhaitent, voire demander à être resservis.

- Les menus mensuels sont affichés dans l'enceinte de l'établissement mais aussi à l'entrée du restaurant scolaire et sont également en ligne sur le site internet de la mairie.

L'ORIGINE DES DENREES : Circuits courts - Produits frais Préparations « maison »



Chaque semaine, un repas végétarien pour tous les enfants et quotidiennement



Des repas de qualité privilégiant les préparations faites « Maison ».



Des produits frais et savoureux issus de producteurs locaux.



20% de produits BIO



Les viandes d'origine française bénéficiant d'un ou plusieurs critères qualitatifs



Des poissons frais ou surgelés, de préférence pauvres en arêtes, à l'exclusion totale des poissons d'élevage intensif – Pêche durable MSC



DEVELOPPEMENT DURABLE : Une préoccupation quotidienne

La Loi EGALIM :

- Suppression des bouteilles et des contenants en plastique.
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.



LES ANIMATIONS

Chaque mois, nous organiserons « Le Repas des enfants » sans oublier les fêtes calendaires (Noël, la Galette des rois pour l'Épiphanie, les crêpes de la Chandeleur, les bugnes, les merveilles et les beignets de Mardi Gras, le chocolat à Pâques..). Une fois par mois, un gâteau fabriqué sur place par le chef est proposé afin de célébrer collectivement les Anniversaires des enfants nés dans le mois en cours.



ANIMATIONS ÉDUCATIVES !

- ✓ Ponctuellement, chaque année nous participons aux événements nationaux comme la « **Semaine du Goût** » au mois d'octobre, la « **Semaine des Fruits et Légumes frais** » en juin.
- ✓ Sensibilisation au gaspillage alimentaire avec :
 - La mise en place d'une table de tri des biodéchets
 - La collaboration avec l'association « Les Charbonnières » qui construit in situ des composteurs.

