Restauration scolaire

Nouveauté rentrée 2023-2024

A compter du 1er septembre, la société API RESTAURATION reprend la gestion et la préparation des repas.

Au menu, du bio, du local et du fait maison !

Cette nouvelle année scolaire commence par un passage au repas à 4 composantes :

Qu'est ce que c'est ?

- Un plat protidique à base de viande, de poisson, d'oeuf ou de protéines végétales,
- Des légumes et/ou des féculents,
- Une entrée ou un produit laitier,
- Un dessert.

Quels sont les avantages ?

- Limiter le gaspillage alimentaire et les déchets d'emballage,
- Se recentrer sur les aliments préférés des enfants (et limiter les produits moins appréciés sous prétexte d'une diversification alimentaire trop poussée),
- La qualité est équivalente à un menu à 5 composantes.



Les prestations "repas" qui font l’objet d’une inscription seront facturées, excepté si la famille a annulé le jour d’absence via le Portail famille 48h avant (sauf sur présentation d’un certificat médical dans les 72h).

À quel endroit déjeunent les enfants ?

- Ecoles maternelle et élémentaire Aristide Briand : le restaurant est situé face aux écoles.
- Ecole Calmette et Guérin : le restaurant scolaire est situé au niveau du rez-de-jardin.

Les menus sont établis de concert entre la directrice du service Enfance et Jeunesse et la diététicienne du prestataire de service.

Des agents municipaux (ATSEM et/ou Animateurs) assurent l’encadrement des enfants qui déjeunent au restaurant scolaire.

Infos pratiques

A partir du 1er septembre 2023, la société API RESTAURATION est le prestataire pour la restauration scolaire.

Documents
Règlement intérieur des restaurants scolaires
Menus et goûters du 31 août au 30 octobre 2026.pdf
Menus et goûters du 2 novembre au 24 décembre 2026.pdf