

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

[menus-et-gouters-du-9-mars-au-30-avril-2026.pdf](#)

[Règlement intérieur des restaurants scolaires](#)

[Menus et goûters du 4 mai au 3 juillet 2026](#)