

Nous disposons d'un restaurant scolaire sur chacun de nos sites d'école.

Les repas équilibrés sont composés de 5 éléments, ils sont préparés par la société Dupont Restauration dans la cuisine centrale des Blés d'Or à Santes puis ils sont livrés dans nos écoles en fin de matinée.

Depuis le 1er janvier 2022, mise en application de la loi EGALIM : 50% de produits durables dont 20% de bio dans nos cantines; un des objectifs étant de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et d'intensifier la lutte contre le alimentaire. Un menu végétarien est proposé aux enfants une fois par semaine.

Les fêtes sont aussi souvent synonymes de traditions ! Il est donc possible de bousculer les habitudes en réalisant des menus originaux tout aussi savoureux que les menus traditionnels. Les élèves ont alors la possibilité de goûter des menus à thèmes variés (saveurs d'automne, repas de Noël, 100% cuisine responsable...).

Comme il est rassurant pour les enfants d'avoir toujours les mêmes référents adultes, notamment chez les maternelles et les CP, c'est donc notre propre personnel scolaire qui sert les enfants à table et assure leur surveillance sur le temps de la pause méridienne.

NOUVEAUX TARIFS : En maintenant la qualité des repas, dès la rentrée de septembre 2022 et pour une durée de 3 ans, mise en place de la tarification sociale à 1€ dans nos cantines scolaires permettant ainsi aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€. Une nouvelle grille tarifaire a donc été instaurée; le prix du repas évolue en fonction du quotient familial du foyer :

Menus de la cantine

Écrit par Administrator

Quotient familial < 880€ : prix du repas = 0,90€

Entre 881€ et 1950€: prix du repas = 1€

QF > 1951€: prix du repas = 3,85€

Have a nice meal !

Découvrez les MENUS pour JANVIER 2024 :

Menus de Janvier – 5 compos Du 1 ^{er} janvier au 2 février 2024				
ALSH				
1 ^{er} au 5 janvier	8 au 12 janvier	15 au 19 janvier	22 au 26 janvier	29 janvier au 2 février
	Betteraves rouges vinaigrette Pâtes bolognaise Râpé Fruit de saison	Salade et maïs Couscous Semoule et ses légumes Fromage Fruit de saison	[VÉGÉTARIEN] Choux fleur sauce cocktail Pizza fromage Salade Biscuit Fruit de saison	Haricot vert vinaigrette Jambon Purée salade Fromage Compote
	[VÉGÉTARIEN] Céleri rémoulade Nuggets de fromage Pommes sautées salade Petit suisse Galette des rois	Macédoine de légumes Sauté de volaille aux champignons Purée Fromage Yaourt aromatisé	Endives vinaigrette Pâtes à la Carbonara Râpé Yaourt nature sucré	[VÉGÉTARIEN] Potage Gratin de pâtes au fromage Pt suisse Biscuit
	Concombre à la crème Paupiette de veau sauce champignons Printanière de légumes Fromage Yaourt	Betterave rouge Cordon bleu Pâtes Râpé Fruit au sirop	Salade composée Boules à l'agneau à l'orientale Riz courgettes Fromage Ile flottante	Taboulé Escalope viennoise Gratin dauphinois Haricot vert Fromage Fruit de saison
	Potage Sauté de porc au curry Riz courgette Fromage	Mousse de foie Poisson pané Riz épinards	Concombre vinaigrette Chipolatas sauce oignon Purée brocolis	Carottes râpées vinaigrette Burger de bœuf sauce barbecue Rôstis haricot vert