



LA GAZETTE DES GOURMETS !

L'actu du restaurant scolaire

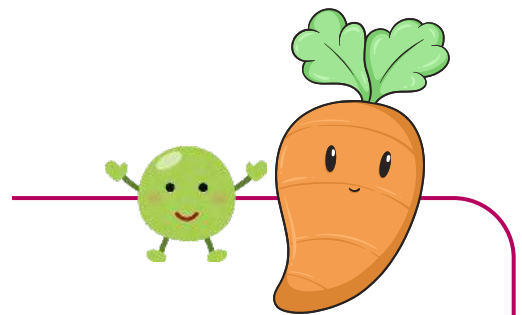
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

AU RESTAURANT SCOLAIRE

Les agents du restaurant scolaire pèsent les déchets alimentaires **tous les jours**. Il s'agit des restes des assiettes **non consommés, appelés biodéchets**. La moyenne se situe autour **60 g par enfant et par jour, soit 40 kg par jour**.

Le poids des déchets augmente malheureusement lorsque des légumes sont proposés au menu.

Exemples de pesées de biodéchets



- Chipolatas et semoule = 25 g / enfant
- Sauté de bœuf et petits pois carottes = 96 g / enfant

Pour apprendre à bien manger à l'âge adulte, le rôle du restaurant scolaire ainsi que celui des parents est primordial. Il permet aux enfants d'acquérir **les bases de l'équilibre alimentaire**, et l'envie d'être curieux.

Nos efforts communs ne sont pas vains, et conditionnent la qualité de leur alimentation future. Ensemble, à la maison et à la cantine, **mettons de la couleur dans les assiettes !**

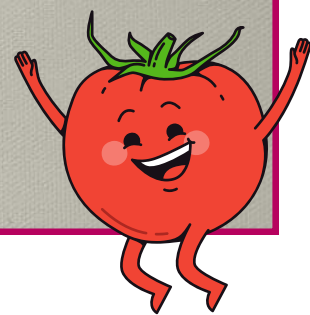
N'hésitez pas à contacter le Pôle Restauration pour en échanger.

Au restaurant scolaire, tout le monde met la main à la pâte !
Petits et grands **apprennent à trier les déchets.**



Les menus sont **présentés chaque jour** aux maternels à l'aide de grandes affiches, réalisées par un agent de talent !

Une mise en bouche visuelle qui permet aux enfants de connaître et **reconnaitre les aliments proposés.**



LES MENUS À THÈMES

7 MAI

Menu des CE1 de la classe de Laurie (St Joseph)

11 MAI

Menu Printemps



12 MAI

Menu Espagnol

22 MAI

Menu des CE1 de la classe de Magalie (St Joseph)

28 MAI

Menu des CE1 de la classe de Magalie (C.Descartes)

29 MAI

Animation Dégustation de smoothies



4 JUIN

Menu des CE1 de la classe de Corinne (C.Descartes)



3 JUILLET

Menu « les Iles Françaises » avec animation musicale