

## La restauration scolaire

Tous les jours, environ 600 repas sont servis. En moyenne, 65% des élèves des écoles bénéficient du service de restauration municipale. Le prix d'un repas varie entre 0,74€ et 6,60€ en fonction de votre quotient familial. Le coût réel pour la collectivité est quant à lui de l'ordre de 9,90€. Il comprend le repas fourni ainsi que les frais des personnels de restauration et d'encadrement.



### **BUFFET O'LIBERTÉ**

L'objectif principal est de rendre l'enfant acteur de son temps de repas. Ainsi, il peut :

- Aller manger quand il veut et avec qui il veut
- Prendre le temps qui lui est nécessaire pour manger

Choisir d'avoir de grosses portions ou des plus petites, pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. L'enfant prend un plateau sur lequel il met ses couverts, une serviette en papier, du pain et un verre. Il passe ensuite récupérer son entrée, fromage et/ou dessert sur un carrousel qui maintient une basse température. Il s'installe à une table et peut commencer à manger son entrée, ou alors peut aller chercher le plat chaud auprès du personnel d'office avec le choix repas flexivégétarien ou repas dit « classique ». L'enfant trie alors son plateau : les déchets alimentaires dans une poubelle, les emballages dans une autre, les couverts dans les bacs mis à disposition à cet effet, et il pose son plateau.

### **DES REPAS FLEXI-VÉGÉTARIENS (manger moins de viande)**

Si les repas végétariens étaient déjà proposés dans nos menus deux fois par mois (en plus de pains bio et d'un composant bio à chaque repas), la ville a souhaité aller plus loin dans la démarche. Ainsi, depuis janvier 2018, les enfants ont la possibilité de choisir soit un repas classique soit un repas flexi-végétarien (oeuf et poisson, protéines d'origine végétale).

Manger moins de viande a un double intérêt : pour la santé individuelle de nos enfants et pour protéger notre planète. Et c'est un véritable rééquilibrage du modèle alimentaire.

### **LE TRI DES DÉCHETS**

Toutes les structures municipales sont équipées de poubelles jaunes afin de trier le papier du reste des ordures. Les chariots du personnel d'office sont équipés en conséquence afin d'avancer vers une gestion des déchets de plus en plus responsable et protectrice de l'environnement. Les restaurants scolaires équipés de leurs self-services ont été aménagés pour ce tri permettant aux élèves de jeter chaque élément de leur plateau dans le bac : déchets compostables, emballages recyclables et les déchets non compostables. Les Alchimistes, notre partenaire, sont à l'origine de ce ramassage de déchets deux fois par semaine. Les déchets récupérés sont alors valorisés et transformés en compost.

Liens utiles

[Consultez les menus](#)