

Restauration scolaire

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

Depuis le 1er Janvier 2021, nous avons changé notre mode de restauration auprès de la Cuisine Centrale d'Harfleur. Changer, c'est évidemment aller vers le mieux, meilleur et plus responsable. Notre commune s'est engagée dans une démarche responsable et correspondant aux attentes de la loi Egalim.

La loi Egalim c'est :

- 50% de produits durables dont 20% de bio dans les assiettes
- Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Davantage de « fait maison »
- Un repas végétarien une fois par semaine mais qui soit de qualité gustative et nutritionnelle
- Utilisation de denrées alimentaires issues de filières locales et du développement durable
- Pas d'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique
- Porter à la connaissance des parents les labels des producteurs locaux.

Notre nouveau prestataire est soucieux de respecter ces différentes directives mais également du bien être des enfants pendant ce temps de partage, de découverte et de plaisir.

Nos jeunes gourmets semblent satisfaits de ce changement car les assiettes se vident plus vite et le gaspillage alimentaire a déjà réduit.