

Restaurants scolaires

Cantine scolaire, mode d'emploi

En cuisine

La cuisine centrale est le centre névralgique de la cantine scolaire. C'est elle qui veille à la qualité et à l'équilibre des repas. Ici, on prépare les menus des enfants scolarisés mais aussi des tout-petits en crèche et des personnes âgées bénéficiaires du portage de repas à domicile.



En moyenne, la cuisine centrale produit et distribue **1 200 repas par jour**.

La qualité dans l'assiette

En charge de l'élaboration des menus : le chef de production et son équipe, en concertation avec le directeur des Affaires scolaires et **sous l'œil avisé de la diététicienne**. Soucieuse de la qualité des produits, elle est aussi attentive au respect d'un certain équilibre nutritionnel.

Les menus sont ensuite validés dans une commission à laquelle sont conviés parents d'élèves, enseignants et techniciens municipaux de la restauration.

Qu'est-ce qu'on mange ?

Consultez les menus à venir sur les panneaux d'affichage situés sur le portail des écoles, au Bureau des Ecoles ou en cliquant sur ce lien :

[Télécharger le menu du Restaurant scolaire](#)

Allergie/Régime particulier

Pour favoriser l'accueil des enfants allergiques, souffrant d'intolérances alimentaires ou de certains troubles de la santé de longue durée, **un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)** est proposé à la famille.

Dans le cas où les problèmes médicaux nécessitent un régime alimentaire particulier, les enfants concernés peuvent être accueillis en restauration scolaire avec un panier repas fourni par la famille.

Comment s'inscrire ?

Pour inscrire votre enfant au restaurant scolaire, **rendez-vous au Bureau des Ecoles**.

A noter : tout changement définitif des jours de fréquentation en cours d'année doit faire l'objet d'un nouveau contrat.

[Cliquez ici pour prendre connaissance des tarifs à compter du 1er janvier 2023.](#)

04.94.26 26 22
Nous contacter

<http://www.saintcyrsummer.fr/enfants/restaurants-scolaires-1075.html>