https://www.saintsebastien.fr/la-restauration/menus-des-restaurants-scolaires/

Menus des restaurants scolaires

21 décembre 2021

1 700 repas dans 10 restaurants

Chaque mois, la diététicienne de la Ville concocte les menus des écoles primaires selon les recommandations en usage pour les dix restaurants scolaires publics.

Ce sont environ 1 700 repas par jour qui sont servis.

Les restaurants scolaires fonctionnent tous les jours de classe, sauf le samedi.

Menus du 21 avril au 13 juin 2025

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown

Responsable et durable

Une alimentation équilibrée est essentielle pour un enfant en pleine croissance. Saint-Sébastien-sur-Loire a été la première ville de la région des Pays de la Loire à obtenir le label « Territoire Bio Engagé » en atteignant 31% de produits bio servis en restauration scolaire. Elle a aussi été la première ville du département à s’inscrire dans la démarche « Mon restau responsable® ».

Information sur les menus

Les parents d’enfants allergiques n’ont pas besoin de fournir un panier repas, la Ville propose des plateaux santé adaptés au type d’allergie.

La liste des allergènes contenus dans les plats peut être communiquée sur demande auprès du service Vie scolaire. Pour toute maladie nécessitant une exclusion d’allergènes, une adaptation des repas pourra être mise en place suite à la rédaction du projet d’accueil individualisé (PAI).

Cette prestation est sans coût supplémentaire pour les familles. Elles doivent juste communiquer un certificat médical notifiant les aliments à exclure.

Halte au gaspillage alimentaire

L’année 2015 a marqué le lancement d’une réflexion municipale autour du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Avec l’ensemble des agents concernés, un programme d’actions a été défini autour de trois axes principaux : la production, la distribution et l’accompagnement des enfants.

Quelques exemples concrets mis en place :

- Installation de tables de tri des déchets
- Ajustement des portions servies
- Nouveau mode de service du pain
- Sensibilisation auprès des enfants

À la rentrée 2016 et conformément à la démarche engagée par la municipalité contre le gaspillage alimentaire, la Ville a instauré un système de réservation des repas pour les restaurants scolaires et les centres de loisirs.

Un délai de 15 jours minimum a été fixé pour réserver le repas de son enfant avant sa consommation. Ceci afin de respecter les temps d’approvisionnement auprès des fournisseurs et ne pas produire inutilement des repas qui seraient par la suite détruits faute d’être consommés.

Une alimentation équilibrée

Une alimentation équilibrée est essentielle pour un enfant en pleine croissance. Elle permet d’éviter les troubles de la croissance, la fatigue, un manque d’attention en classe, une mauvaise dentition et l’obésité. Rappelons que 10 à 14 % des enfants français souffrent de surcharge pondérale et ces chiffres ne font que croître chaque année.

La Ville a conscience de ce phénomène. C’est pourquoi elle apporte une attention particulière à la qualité des repas servis dans les restaurants scolaires. Les repas sont établis par la diététicienne municipale selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d’étude des marchés de restauration collective et de nutrition).

De la composition des menus, en passant par l'élaboration des repas, comment on passe de l'idée d'un plat au recyclage de ses restes. Diététique, budget, approvisionnement, cuisine, valorisation des déchets, que d'étapes pour satisfaire enfants et parents.
Première partie : la restauration scolaire

Documents
à télécharger

- **Guide : la restauration scolaire**
  pdf | 127.41 Ko

Contact

Vie scolaire
7 rue du Petit Anjou
44230 Saint-Sébastien-sur-Loire

02 40 80 85 37

Écrire

Du lundi au vendredi,
8h30 à 12h et 13h30 à 17h30
Fermé le jeudi matin

- Documents
- Contact