

La cantine

Écrit par Amélie Murie

Vendredi, 21 Mai 2010 15:07 - Mis à jour Mercredi, 26 Mai 2010 13:29



Les responsables

Nicole **BERVAS**, Natacha **LE LEANNEC**

Le fonctionnement

Le temps de restauration est de 11H30 à 13h20. L'inscription à la cantine se fait chaque matin en déposant la fiche de votre enfant dans la boîte appropriée.

La météo du midi

La météo du midi sert à récompenser les enfants sages...

Les menus

[Les menus de la semaine](#)

L'élaboration des menus

Les menus sont élaborés conjointement par une diététicienne, le responsable de la cuisine centrale, des cuisiniers et des personnels de chaque établissement. Ils sont préparés trois mois avant la période de consommation des repas. Régulièrement, la Ville met en place dans les écoles une série de tests portant sur le goût des aliments afin de recueillir l'avis des

La cantine

Écrit par Amélie Murie

Vendredi, 21 Mai 2010 15:07 - Mis à jour Mercredi, 26 Mai 2010 13:29

enfants sur certains produits (biscuits, desserts, etc).

La Ville respecte scrupuleusement les recommandations publiées par le Ministère de l'Éducation nationale en matière d'équilibre alimentaire. Ces critères sont relatifs à la teneur en calcium des fromages, au ratio lipides-glucides des plats composés, à la fréquence de service des légumes (un repas sur deux), de la viande rouge (au moins trois fois par mois), des frites (une seule fois tous les quinze jours), etc.

L'approvisionnement en poissons et en viandes se porte quasi-exclusivement sur des produits frais, cuisinés sur place avec peu de matière grasse. En matière de traçabilité, la Ville s'assure par ailleurs de la capacité de ses fournisseurs à certifier la provenance des produits.

Au mois de juin, les restaurants scolaires servent des produits issus de l'agriculture biologique, lors de la « Semaine du bio ». Au cours de l'année, le pain, les yaourts et les fruits font régulièrement l'objet d'un approvisionnement auprès de producteurs labellisés AB.

Enfin, des menus à thème sont élaborés à différentes périodes de l'année, souvent en lien avec des événements locaux (foire, jumelage, etc.). Orientés sur la découverte de cuisines étrangères ou régionales, ils participent à l'éducation au goût des jeunes Rennais(es).

Le bio à l'école

Le bio c'est super

Tarifs

Les tarifs des repas varient en fonction des ressources des familles. Ils s'échelonnent de 0,94€ à 4,50€ pour l'année 2009. Les non-rennais ont un tarif unique à 4,97€.

Pour pouvoir fréquenter le restaurant, votre enfant doit être impérativement inscrit.