

La restauration scolaire

Chaque groupe scolaire public de Serris bénéficie d'un restaurant scolaire. Quand vient la pause méridienne, ce sont 90 % des enfants scolarisés qui déjeunent à la cantine !



Un menu végétarien dans les écoles de Serris depuis 2018

Depuis la rentrée 2018-2019, les élèves peuvent choisir entre un régime viande/poisson et un régime sans chair animale avec une offre de menu végétarien !

L'éducation nutritionnelle, 1^{er} enjeu de la restauration scolaire

À Serris, tout est mis en oeuvre pour faire du repas du midi un moment privilégié de la vie éducative en répondant aux exigences de qualité, de traçabilité des produits, de formation des personnels et d'information des familles.

L'éducation nutritionnelle est le premier enjeu de la restauration scolaire. **Il s'agit de permettre aux enfants de bien manger, de découvrir le goût des produits de saison et du terroir, d'apprendre les vertus d'une alimentation équilibrée.**

Le service de la restauration fonctionne à plein régime avec plus de **114 788 repas servis par an**, soit un peu plus de 900 repas servis par jours scolaires dans les 5 restaurants scolaires des écoles publiques serrisiennes.

Le gammage des ingrédients composant les menus prendra en compte les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

À l'écoute du goût

Les menus des repas servis pour chaque mois de l'année sont définis par la commission des menus qui se fait en présence des représentants des élèves.

À Serris, les enfants choisissent ce qu'ils veulent dans leurs assiettes, épaulés bien sûr par une diététicienne qui leur explique les bases d'une alimentation saine. Le directeur de centre, une responsable de restauration, un représentant de la mairie et l'élue référent sont également présents. Un compte rendu est fait et transmis aux parents d'élèves, le maire et l'ensemble des participants.

TÉLÉCHARGER



menu_restoration.pdf (352 Ko)

