

## **Restauration scolaire**

Offrir le meilleur à nos enfants est une priorité pour la Municipalité. Ainsi, une attention particulière est portée sur la restauration scolaire pour leur donner accès à des repas équilibrés, et de qualité.

### **Un menu adapté à chacun**

Afin de répondre aux habitudes alimentaires des petits Gargeois, les parents peuvent choisir, en début d'année, un type de menu : standard (mêlant toutes viandes, poisson, légumes...), standard sans porc ou pesco-végétarien. (végétarien, poisson)

### **Des repas de qualité**

Soucieuse de répondre aux enjeux d'alimentaire et de santé des plus jeunes, la Ville a choisi de travailler avec un prestataire proposant :

- 60% de produits issus de circuits courts
- 30% de produits locaux issus du Bassin parisien (légumes et fruits, yaourt)
- 100% de légumes et fruits biologiques
- 100% de viandes labellisées : volaille label rouge et autres viande Origine France
- 100% de poisson certifié "pêche durable"
- 100% d'œufs de poules élevées en plein air

De plus, des fromages AOP et des pâtisseries "maison" sont servis régulièrement aux enfants. Les laitages et yaourts sont français et le pain est produit par un boulanger Gargeois qui propose tous les jours un type de pain différent pour favoriser la découverte de nouvelles saveurs !

### **Des enfants au cœur de la préparation des menus**

La commission des menus est une commission qui se réunit tous les deux mois avec des élèves volontaires représentants de chaque école. Cette commission, composée d'enfants, de représentants du prestataire de restauration, d'agent de la ville, administratifs et animateurs échangent sur les menus passés et étudient les menus à venir. Les enfants sont ainsi acteurs puisque leur avis est bien pris en compte dans l'établissement des menus.

Deux fois par an, des ateliers avec des nutritionnistes ont lieu pour composer un menu qui est distribué dans toutes les écoles et qui a été composé exclusivement par les enfants (un enfant par école élémentaire).

### **Une cantine éducative**

Parce que le tri des déchets fait partie des bonnes habitudes pour la protection de notre environnement, les enfants des écoles trient les déchets. Une fois par semaine, la société de restauration vient récupérer les déchets alimentaires pour les méthaniser.

Par ailleurs, une fois par mois et par école, une animation est proposée aux élèves pour les sensibiliser sur une thématique. Ils pourront ainsi découvrir par exemple les différentes huiles ou les différents sucres... Des semaines thématiques sont aussi mises en place comme avant les fêtes de Noël, ou pour la "Semaine du goût" pour faire découvrir de nouvelles saveurs.

#### **Déjeuner dans un restau chic à l'école ?**

C'est possible ! Une fois par an, la cantine du centre de loisirs se transforme en "restau chic" : un chef cuisinier et propose un menu simple servi à l'assiette, avec un joli dressage. Les enfants déjeunent comme au restaurant, sur une table bien nappée et préparée.

### **Un petit-déjeuner pour bien commencer la journée**

Le petit-déjeuner est souvent considéré comme le repas le plus important de la journée. En répondant aux besoins nutritionnels de l'élève, la prise du petit déjeuner favorise la concentration, l'attention et la bonne humeur, facteurs de réussite scolaire. Il est également un temps privilégié de partage et de convivialité.

Le dispositif "Un petit-déjeuner à l'école" doit permettre aux écoliers de bénéficier de petits-déjeuners

gratuits et ainsi de ne pas commencer la journée le ventre vide, de rester concentrés pendant toute la matinée et ainsi d'apprendre dans les meilleures conditions. Ce dispositif doit participer à la réduction des inégalités alimentaires pour le premier repas de la journée, indispensable à une concentration et une disponibilité aux apprentissages scolaires.

A Garges, ce dispositif concerne les élèves de CM1-CM2, qui, à l'approche de l'entrée au collège gagnent en autonomie et doivent prendre conscience de l'importance de ce repas pour leur santé et leurs apprentissages. Ainsi, en leur proposant un petit-déjeuner, la ville veut leur inculquer cette habitude, bonne pour toute la vie !

Sur les 17 écoles de la ville, une majorité ont mis en place ce dispositif en janvier 2023.

Le petit-déjeuner offert est composé d'un fruit frais bio et du lait, distribué dès l'arrivée à l'école à 8h20.

Pour plus d'information sur ce dispositif national, rendez-vous sur le [site du Ministère de l'Education Nationale](#).

Elue référente

## **Marie-Claude LALLIAUD**

Adjoints au Maire

1ère Adjointe au Maire déléguée aux Finances, aux Achats, à l'Enfance et au scolaire, au Programme de Réussite Éducative et au Nettoyage des bâtiments.  
Conseillère communautaire

[Contacter l'élue](#)

Service référent

## **Service Restauration scolaire**

Service

8 Place de l'Hôtel de Ville  
95140 Garges-lès-Gonesse  
France

[Contacter](#)

**48.9719346, 2.400274**

Lien utile

[L'Espace citoyen / Portail famille](#)

Les menus

[Menus élémentaire - Mars 2024 \(.pdf - 621.15 Ko\)](#)

[Menus maternelles - Mars 2024 \(.pdf - 620.62 Ko\)](#)

[Menus élémentaire juin 2024 \(.pdf - 563.65 Ko\)](#)

[Menus élémentaire mai 2024 \(.pdf - 563.98 Ko\)](#)

[Menus maternelle juin 2024 \(.pdf - 561.4 Ko\)](#)

[Menus maternelles mai 2024 \(.pdf - 561.18 Ko\)](#)