
[Quand la cantine se transforme en restaurant](#)

Le 12 juillet à midi, la ville en partenariat avec Sogeres a lancé son opération « cantine chic » à l'accueil de Loisirs Paul Langevin pour faire redécouvrir la cuisine de cantine aux enfants. Service à table, menu sur mesure, certains pourraient bien y prendre goût !

C'est un déjeuner très spécial qui s'est tenu le 12 juillet à l'accueil de loisirs Paul Langevin. 25 enfants et 4 animateurs avaient rendez-vous pour l'opération cantine chic. Tous sur leur 31, ils se sont mis à table pour déguster un menu préparé spécialement pour eux. En entrée, jambon de pays et melon, en plat, tagliatelles au saumon, suivis de fromages, et de fruits frais. En partenariat avec le restaurateur Sogeres, l'opération cantine chic aura lieu tous les ans, dans les différents accueils de loisirs de la Ville. Pour cette première édition, nappe, belle vaisselle et fleurs ornent la table, et c'est le chef en personne qui vient servir les enfants. Inès « c'est comme quand on va au restaurant avec nos parents, aujourd'hui on vient nous servir à table ».

Le but de cette opération est d'avoir un œil nouveau sur la cantine, mais aussi de faire découvrir le principe du restaurant aux enfants qui n'ont pas l'habitude d'y aller.

En présence de plusieurs élus, les enfants ont même droit à quelques explications d'usage : Marie-Claude LALLIAUD, 1er Adjoint Déléguée aux finances « On utilise les couverts en partant de l'extérieur. Ensuite, on prend son verre et on attend que tout le monde soit servi pour commencer le repas ».

Avec un menu équilibré et des plats qui plaisent aux enfants, l'opération est attendue dans un autre accueil de loisir dès l'année prochaine.

[Enfance](#)

[Jeunesse](#)

[Scolarité?](#)

Publié le 15/07/2016