Restaurant scolaire

Le restaurant scolaire accueille chaque midi les enfants de l'école publique Les Roselières et ceux de l'école privée Sainte-Anne.
Depuis le 31 mai 2024, le restaurant scolaire est labellisé Mon Restau Responsable, une démarche de qualité visant à proposer à ses petits convives une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Inscription au restaurant scolaire

Toutes les inscriptions et paiements de vos factures sont à effectuer sur le **Portail familles**, accessible depuis la page d'accueil, ou en cliquant sur ce lien.

Le règlement intérieur et les tarifs du restaurant scolaire sont téléchargeables ci-dessous.



Le restaurant scolaire engagé dans la démarche Mon Restau responsable ©

À travers son engagement dans la démarche de qualité Mon Restau Responsable ©, la Municipalité souhaite **faire progresser le restaurant scolaire sur quatre piliers de la transition écologique et sociale** :

- le bien-être des convives,
- une assiette responsable,
- des éco-gestes,
- l'engagement social et territorial vers nos producteurs locaux.

Pendant un an, la commune et l'équipe d'agents municipaux dédiée à la restauration ont été accompagnés par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement et le Parc de Brière.

Cet engagement s'est décliné en plusieurs étapes :

- La réalisation d'un questionnaire qui détaille le fonctionnement actuel du restaurant, les produits servis, les actions éco-responsables en cours ;
- Un diagnostic sur site, effectué par un professionnel sur la thématique du gaspillage alimentaire ;
- La visite « critique » par un autre chef cuisinier déjà engagé dans la démarche.

Les engagements du restaurant scolaire

Bien être des convives

- **Impliquer, former et valoriser l'ensemble du personnel** (des chefs aux agents d'animation) pour l'accompagnement du temps de repas, notamment sur l'alimentation durable, échanger les bonnes astuces pour la gestion du bruit, le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût
- **Poursuivre le changement de mobilier** (acoustique, esthétique…)
- **Poursuivre les repas thématiques** avec décoration
- **Poursuivre l'implication des enfants** dans la vie du restaurant scolaire (via la création de menus, d'outils ludiques pour le club testeur (régalomètre), la valorisation d'affiches sur les biodéchets et le gaspillage alimentaire)
- **Poursuivre le recueil des avis** des convives et familles sur le restaurant scolaire
- **Poursuivre la commission des menus avec les parents d'élèves,** lieu où les parents peuvent donner leur avis sur les menus proposés, s'interroger sur le fonctionnement du restaurant scolaire,,,

Porposer une assiette responsable

- **Proposer un seul choix d'entrée** mais en adaptant la quantité petite et grande faim
- Poursuivre le développement des approvisionnements locaux, durables et de qualité
- Réflexion sur le nombre de composantes pour le prochain marché public

Les éco-gestes

Améliorer la gestion des effectifs au plus près des besoins de l'équipe cuisine (sensibilisation sur le cout d'un repas non servi, anticipation des sorties scolaires...) ;

Développer des animations ludiques autour de la pesée des déchets (défi classe, gestion du compost, lien avec les jardins pédagogiques...)

Sensibiliser les familles au gaspillage alimentaire notamment en informant sur le cout réel d'un repas (7,88e) et les impacts des annulations de dernières minutes

•**Développer les échanges autour du gaspillage alimentaire** avec l'ensemble des équipes du restaurant : Communiquer les résultats des campagnes de pesées aux équipes d'animateurs et formaliser les temps d'échange et de partage de bonnes pratiques avec l'équipe autour du gaspillage alimentaire (ex: notamment harmoniser les règles de service du pain), et intégrer le gaspillage alimentaire dans le guide des animateurs.

Engagement social et territorial

- **Créer un temps de portes ouvertes** pour les familles des 2 écoles
- **Poursuivre les ateliers cuisine pour l'alsh et l'invitation des parents au goûter** dans les locaux du restaurant scolaire
- **Communiquer sur les réseaux les photos des plats servis** ainsi que les diverses animations de la pause méridienne
- **Développer le lien avec les équipes pédagogiques** et notamment les enseignants pour créer des projets pédagogiques autour de l'alimentation sur l'année (avec un fil rouge).

Lutte conte le gaspillage

La commune de Saint-Lyphard et API Restauration luttent ensemble contre le gaspillage.

Depuis 2020, et dans le cadre de la loi Grenelle II, la municipalité et le restaurant scolaire se sont engagés dans une démarche environnementale avec la pose d'une table de tri.

Le 12 novembre 2019, avec l'aide de l'entreprise *"compost in situ"*, une nouvelle table de tri avec pesée a été installée (LOI EGAlim). Elle vise principalement à faire prendre conscience aux enfants du gaspillage alimentaire et les sensibiliser au tri : en fin de repas, accompagnés de l'équipe de services, ils jettent leurs déchets en s'aidant, dans leurs gestes, par de jolis pictos affichés sur la table de pesée

"Compost in situ" a installé des caisses palettes auprès du restaurant scolaire pour collecter les biodéchets, puis les broyer. Des retraits sont effectués plusieurs fois dans la semaine et transformés sur une plateforme située à Guérande ; ils serviront aux amendements (à base de compost bio) pour les collectivités et les exploitations agricoles : un circuit dont nous avons la traçabilité jusqu'à l'épandage.

Un bel exemple d'économie circulaire !

HOTEL DE VILLE DE SAINT-LYPHARD
1, rue de Kerio
44410 Saint-Lyphard

02 40 91 41 08