

Restaurant scolaire - informations

Écoles maternelle et élémentaire – Rospez

Le service de restauration scolaire de la commune de Rospez accueille les enfants dans un cadre sécurisé, éducatif et respectueux des recommandations nutritionnelles, en privilégiant des produits de qualité et des circuits courts.

Le fait maison

La restauration scolaire de Rospez privilégie le « *fait maison* » autant que possible. Les repas sont élaborés et cuisinés sur place par l'équipe de restauration, à partir de produits bruts, frais et de saison. Cette démarche permet de garantir la qualité gustative et nutritionnelle des plats, de limiter les produits transformés et d'éveiller les enfants au goût et à la diversité alimentaire. Le « *fait maison* » s'inscrit pleinement dans l'engagement de la commune en faveur d'une alimentation saine, durable et responsable.

Menus

Les menus sont communiqués à titre indicatif.

Ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes de livraison.

Ils sont élaborés selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (annexe 3 – 2007).

Approvisionnement et qualité

- 92 % de producteurs et fournisseurs locaux . circuit-cours
- Viandes bovines, porcines, ovines et volailles 100 % d'origine française
- Poissons garantis Qualité Sans Arêtes, moules BIO de loquémeau

Engagement qualité en 2025 :

- 45,8 % de produits biologiques
- 13,8 % autres signes officiels de qualité et d'origine (Label Rouge, AOP, IGP...)

Lutte contre le gaspillage et réduction du plastique

La commune s'engage dans une démarche durable :

- Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire
- Adaptation des portions selon l'âge et l'appétit
- Valorisation des restes alimentaires lorsque cela est possible
- Suppression progressive du plastique au profit de contenants réutilisables ou alternatifs
- Utilisation de matériel conforme à la réglementation en vigueur

Régimes alimentaires

- En cas d'allergie alimentaire, la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est obligatoire, en lien avec la médecine scolaire.
- Pour toute autre demande de repas particulier, merci de contacter la Mairie.

Allergènes

Les 14 allergènes réglementaires sont pris en compte :
gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques, sulfites.

Hygiène et sécurité

- Contrôles sanitaires **trimestriels** (plats, matériel, eau) par un laboratoire agréé.
- Évaluation DDPP 2023 :
« Maîtrise des risques satisfaisante »

Règlement de la cantine

- Les règles de vie sont élaborées avec les enfants.
- Le règlement est distribué à la rentrée scolaire.
- Parents et enfants en prennent connaissance et l'acceptent lors de l'inscription.

Contact :

Mairie de Rospez : 02 96 38 07 15