



LE SAVIEZ –VOUS ?

- À Trégunc, les menus sont cuisinés sur place au restaurant scolaire municipal.
- Ils sont élaborés conformément au Programme national nutrition santé (PNNS).
- Ils sont élaborés avec 36% de produits d'origine biologique et 82% de produits frais (*chiffres 2019*).
- Un repas végétarien est servi chaque lundi.
- Tous les 15 jours, le pain servi au restaurant scolaire est élaboré à partir de farine biologique

INFORMATION LIÉE AU CONTEXTE SANITAIRE ET À LA COVID 19

Comme les écoles, le restaurant scolaire accueille les enfants selon un protocole sanitaire établi par le gouvernement. Ces modalités d'accueil ont un impact sur les repas.

Deux des contraintes sont la limitation du brassage et du nombre d'enfants présents simultanément dans le restaurant scolaire. Pour y parvenir, les menus doivent être adaptés pour que le temps de repas soit réduit afin de favoriser la rotation de tous les élèves et la désinfection du mobilier.

C'est pourquoi les menus sont modifiés : ils se composent d'un plat chaud et d'un dessert. Ces menus complets, établis avec une nutritionniste, sont répartis sur 2 plats tout en respectant les apports et besoins recommandés pour les enfants. À la fin du repas, les élèves peuvent également si besoin emporter un fruit.

Depuis le début de la pandémie, la commune est soucieuse de maintenir la restauration scolaire, compétence non obligatoire, tout en respectant les contraintes gouvernementales.

Comptant sur votre compréhension,

Olivier BELLEC, Maire

SEM 3	LUNDI 18 JANVIER	MARDI 19 JANVIER	JEUDI 21 JANVIER	VENDREDI 22 JANVIER
	Spaghettis Bolognaise végétariennes (Carottes Lentilles, ail ,Oignons, Epices)	Filet de poisson Vapeur	Couscous de poulet (semoule de couscous, céleri branche, carottes, oignons, tomate)	Chili con Carne
		Chouflette	Edam	
	Fromage blanc aux fruits rouges	Banane	Fruit de saison	Gâteau au yaourt
Goûter	Pain Compote Lait	Yaourt à la Fraise, Galette au Chocolat	Pain chocolat Lait	Pain beurre Lait