

# RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL MENUS

## 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

Chaque jour, à Trégunc, **entre 450 et 480 enfants** mangent au restaurant scolaire. Depuis le début de la pandémie, **la commune a toujours maintenu la restauration scolaire, ce qui n'est pas le cas partout** car les administrés ne le savent peut-être pas mais la restauration scolaire n'est pas obligatoire. Depuis le mois de mars, à chaque nouveau protocole sanitaire, la municipalité s'adapte et déploie les moyens humains pour l'encadrement des enfants ainsi que les moyens matériels.

Le **protocole sanitaire en vigueur** impose, entre autres :

- l'accueil des élèves et le service par classe
- que les classes ne se croisent pas
- de limiter le nombre d'enfants présents simultanément dans le restaurant scolaire selon la superficie
- de limiter la manipulation des plats par un seul agent avec des gants
- aux enfants de porter le masque entre les plats ...

Ces modalités d'accueil des enfants sont **strictes** et ont un impact sur :

- la production des repas,
- l'adaptation des menus
- l'organisation du service
- le nombre d'encadrants
- la convivialité

Les menus doivent être **adaptés** pour que le temps de repas soit réduit afin de permettre :

- à tous les élèves de manger.
- la désinfection du mobilier entre 2 groupes.

**L'équilibre nutritionnel (quantité et qualité) a été revu et est calculé sur 2 plats : un plat complet chaud et un dessert. Ces menus complets, établis avec une nutritionniste, répartis sur 2 plats, respectent les apports et besoins recommandés pour les enfants.** À la fin du repas, les élèves peuvent également si besoin demander un fruit ou un laitage en supplément.

La répercussion est très contraignante en terme de personnels : 30 agents sont mobilisés chaque midi pour assurer le service des 450 à 480 enfants qui mangent quotidiennement. Des contractuels sont donc recrutés en renfort. De plus, les dépenses alimentaires n'ont pas diminué : le coût de l'entrée supprimée est reportée sur une part plus importante du plat principal.

**Le prix de revient du repas pour la collectivité (calculé en considérant les frais de personnels et les dépenses alimentaires) augmente considérablement durant cette période mais la collectivité n'a pas augmenté les tarifs pour les familles.**

Comptant sur votre compréhension,

**Olivier BELLEC, Maire**

## RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL MENUS

SEM 3	Lundi 17 Mai	Mardi 18 Mai	Jeudi 20 Mai	Vendredi 21 Mai
		Rôti de veau	Escalope de dinde	Coquille de poisson aux poireaux
	Pizza aux trois fromages (Mozzarella, Mimolette, Comté)	Petit Pois/ Carottes	Gratin de courgettes	Semoule de couscous
		Gouda		
	Fruit de saison	Sorbet orange	Brownies	Fruit de saison
Goûter	Pain Compote Lait	Galette chocolat Yaourt	Fromage blanc Banane	Pain Kiri Tomates cerise

