

COMMUNE
D'ARGENCES EN
AUBRAC



SERVICE RESTAURATION

RESTAURANT SCOLAIRE ET EXTRASCOLAIRE
GOUTERS DE L'ACCUEIL DE LOISIRS
REPAS A DOMICILE (ADMR)
MICRO-CRECHE

Respect de la
loi Egalim



Fait
maison



Equilibre
alimentaire

Alimentation
variée



Produits
locaux

Qualité



L'équipe



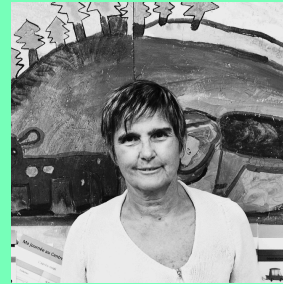
Conrad MERCIER
Responsable



Freddy AURIEL
Agent de restauration
Sainte Geneviève



Annie DELBOUIS
Agent de restauration
Sainte Geneviève



Chantal VAYLET
Agent de restauration
Lacalm

Le Service Restauration

Le Service Restauration est un service communal. Les locaux se trouvent sur deux sites différents: Sainte Geneviève et Lacalm.

Les repas sont élaborés sur place par l'équipe restauration, à partir de produits labellisés. Ils sont confectionnés dans le strict respect des protocoles sanitaires (transport, stockage, hygiène...).

Le tarif des repas proposé aux familles a été le fruit d'une réflexion partagée afin de permettre au plus grand nombre de bénéficier de repas de qualité.

Les menus

Les menus sont travaillés et validés en Commission (ADMR, crèche, enfance, service restauration) une fois toutes les 8 semaines, en concertation avec la nutritionniste de l'ADMR. Conformément aux nouvelles recommandations, l'apport alimentaire est calibré en fonction du public.

Les menus peuvent varier occasionnellement en fonction de l'approvisionnement et pour une question de lutte contre le gaspillage.

Les menus sont composés de la façon suivante: une entrée (féculent ou légume), un plat (viande ou poisson, légume ou féculent), laitage (fromage ou yaourt), dessert (fruit de saison ou pâtisserie confectionnée par l'équipe).

Les produits transformés sont fortement limités.

Des produits de qualité

Les produits de saison sont travaillés.

Les producteurs locaux sont fortement valorisés dans l'approvisionnement des denrées. L'équipe de restauration travaille en collaboration avec les commerçants et les entreprises locales: pain, volailles, viande, légumes, oeufs, produits laitiers.

NB: La loi Egalim a pour but de garantir une alimentation saine, durable et accessible à tous, en cherchant à atteindre 50% de produits locaux, dont 20% de bio.

L'éducation au goût et la place de l'enfant

Les équipes de restauration et les équipes pédagogiques sensibilisent les enfants au goût et à la découverte de nouvelles saveurs dès le plus jeune âge. Les explications concernant la provenance des aliments sont essentielles et données par l'équipe lors du service. Des projets, des actions en lien avec l'alimentation sont organisés: menus à thème, goûters locaux et ateliers cuisine en Accueil de Loisirs Sans Hébergement... Une réflexion est constamment menée durant les temps périscolaires et extrascolaires pour améliorer le temps de repas des enfants: convivialité, autonomie, responsabilisation des enfants.

Pour plus de renseignements, vous pouvez vous connecter sur:



<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

