



## La Qualité au cœur du restaurant scolaire

### - Des menus orientés vers le BIO

- : *Des menus consultables en amont et expliqués aux enfants. :*

- Les menus sont établis sur une période de 20 repas notamment afin de respecter les recommandations nutritionnelles.
- Pour les familles, la composition des menus de la semaine est affichée sur les panneaux installés à l'entrée des écoles. Elle est également consultable sur le site internet de la Commune [www.ville-feytiat.fr](http://www.ville-feytiat.fr).
- Pour les enfants, les menus sont également affichés à l'intérieur du Restaurant Scolaire, sur le lieu d'appel et dans la salle de restaurant. Les adultes qui accompagnent les enfants durant le temps du repas communiquent quotidiennement sur la composition des plats servis et répondent aux questions des enfants.

- : *Des objectif de qualité avec le BIO :*

- Les denrées alimentaires servis au restaurant scolaire, se composeront bientôt de 40% d'achats issus de l'Agriculture Biologique. L'introduction de produits biologiques fait appel à une approche durable, concertée, inscrite localement dans un contexte territorial et économique et susceptible d'apporter des réponses aux attentes de la société.

### - Un Objectif Ecologique

- Un approvisionnement de produits frais et de saison au plus proche du lieu de consommation ;
- Des variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale ;

### - Un Objectif Nutritionnel

- Des produits bio certifiés sans d'OGM ni produits chimiques de synthèse ;
- L'utilisation privilégiée des produits frais peu transformés apporte un gain de qualité nutritionnelle ;
- La préférence aux variétés végétales et animales adaptées aux conditions locales ;
- Des menus équilibrés élaborés et équilibrés avec l'aide de nutritionnistes.

## - Un Objectif de Territoire

- Le projet Bio doit avoir un impact positif sur le développement et l'organisation de la production et des filières bio locales.

## - Un Objectif Pédagogique

- Afin d'accompagner de façon permanente la démarche d'introduction du BIO dans les repas, Le responsable du restaurant scolaire et un animateur référent sont présent auprès des enfants mais aussi des adultes qui accompagnent le temps du repas.
- Leur rôle consiste à éveiller les enfants et à informer les adultes de l'importance d'une alimentation saine, du plaisir des saveurs et des goûts variés notamment en utilisant une large palette de variétés anciennes et nouvelles ;
- L'objectif poursuivi consiste ainsi à associer le service des repas bio à des animations pédagogiques, des visites, des temps d'échanges... Le collectif « Les pieds dans le plat » accompagne la commune dans l'élaboration des menus.

## *- : La réduction des déchets :*

- La démarche pédagogique est complétée par un objectif de réduction des déchets au Restaurant Scolaire et donc de limitation du gaspillage en mettant notamment en place des assiettes "petite faim" et "grosse faim". »
- Les enfants trient leurs déchets à la fin des repas. Les déchets compostables sont ensuite entreposés dans des composteurs pour être utilisés, une fois transformés en terreau, dans le cadre de projets liés à l'environnement à l'école et à l'Accueil de Loisirs.