Restauration scolaire

Restauration

Moment agréable de partage, d'écoute et de communication, le temps du repas fait l'objet d'un projet éducatif global, incluant également les temps de repos, d'activités libres, d'ateliers pédagogiques, de sieste pour les plus jeunes… précédant et suivant le repas lui-même.

La cuisine centrale de Libourne vous informe que les plats servis sont susceptibles de contenir des traces de céréales (gluten), crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, cèleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques.

Qualité des approvisionnements réalisé sur l'exercice 2021.
Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.
Cette affiche sera transmise tous les ans aux différents restaurants liés à la cuisine centrale.

Un repas de qualité

La restauration scolaire est redevenue municipale à la rentrée scolaire 2012-2013. La Ville a fait le pari de la qualité, passant d'une cuisine d'assemblage, à une cuisine qui cuisine !

L'assiette respecte désormais le rythme des saisons. Les plats industriels, les OGM, les huiles de palme et de coprah, l'aspartame, les viandes reconstituées sont exclus de la composition des menus.

L'engagement de la municipalité ?

Augmenter les approvisionnements en produits issus de l'agriculture bio et/ou de produits issus des circuits courts.

L'objectif ?

Atteindre 20% en valeur d'achat sur la valeur totale des approvisionnements.
Les produits bio servis aujourd'hui sont le pain, les féculents, les yaourts et les œufs. A l'avenir seront introduits de nouveaux produits BIO tels que les volailles, certains fruits et légumes…

Origine des viandes

100% des viandes et volailles servies sont d'origine française et de race à viande ou label rouge.

- Le bœuf : origine France VBF (race à viande)
- Le veau : origine France VBF (race à viande)
- L'agneau et mouton : origine France
- Le porc : origine France Label rouge
- La volaille : origine France , poulet Label rouge

La couleur des aliments et le plaisir de manger

Le pouvoir suggestif des couleurs dans le champ alimentaire, oriente les choix et l'appréciation de la nourriture. La couleur des aliments peut notamment encourager la
diversité alimentaire

Rouge ou vert ? Les expériences menées par des chercheurs en psychologie ont montré que les participants ont systématiquement préféré le rouge au vert lorsque la photo représentait un aliment, alors qu'une telle attirance n'a pas été constatée pour les objets non comestibles. Par ailleurs, les participants ont été invités à noter sur une échelle de 1 à 100 l'apport calorique supposé des aliments photographiés. **Résultat :** les aliments rouges ont été jugés plus caloriques et plus riches en protéines.

Tout savoir sur le BILLET NUTRITION JANVIER 2018

Inscriptions

Dans chaque école publique de Libourne, le service de restauration scolaire fonctionne les jours de classe. Les inscriptions doivent être renouvelées chaque année scolaire.

Les fiches d'inscription sont envoyées aux familles avant la rentrée scolaire, puis sont disponibles à **l'Espace familles**.

Tarifs

Pour les habitants de Libourne, le **Calcul du quotient familial** détermine le prix du service pour chaque usager, en fonction des revenus du ménage.

Remise du Label « Territoire Bio Engagé »

Le **vendredi 10 novembre 2017** lors de l'inauguration de la maternelle de Jean Jaurès.

Le label a été obtenu grâce a des engagements forts de la municipalité se déclinant en 3 axes

Signature d'une charte engageant la restauration collective de la commune dans l'augmentation des achats de produits issus de l'agriculture biologique jusqu'à 20% des achats globaux de denrées alimentaires

La charte est signée depuis le 15 juillet 2015, depuis cette date nous avons intensifiez nos achats en produits Bio en favorisant les fournisseurs et les producteurs locaux. L'objectif des 20% est atteint au 31/12/2016.

Nous continuons cette démarche vertueuse pour essayer d'atteindre 25% en 2017.
Hormis les produits bio nous avons favorisé l'achat de produits locaux ou issus de circuits courts représentant 25% sur la totalité de nos approvisionnements »

Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Fin 2015 dans le même temps que la signature de la charte « InterBio » nous avons mené une campagne contre le gaspillage alimentaire. Une commission qualité s'est créé chargée de donner tout d'abord un état des lieux (pesées) et des recommandations sur les grammages proposés, les modes de distribution des repas, la qualité des aliments proposés, une gestion plus fine des retours denrées offices, une convention de don à « L'auberge du cœur » et a l'association « Le lien »

Adhésion à l'opération « 1 fruit à la récré »

Dans le but de promouvoir la consommation de fruits auprès des enfants nous avons organisé des distributions de fruits exclusivement biologiques et des actions pédagogiques auprès des enfants des garderies périscolaires d'avril à mi juillet 2016 tous les jeudis, cela représente en cumul 4200 enfants et 4T de fruits distribués
Cette opération s'est renouvelée en 2017