



Focus Restaurant Scolaire



Rentrée 2017-18

«L'école devrait toujours avoir pour but de donner à ses élèves une personnalité harmonieuse» Albert Einstein



Maternelle



Élémentaire

Cette harmonie se construit non seulement dans les salles de classes, par les multiples activités menées, mais aussi à l'Accueil Périscolaire, au centre de loisirs, et également au restaurant scolaire.

Après deux années de fonctionnement, le restaurant scolaire d'Arsac remplit toutes les espérances de la Municipalité en termes de fonctionnalité et d'ergonomie, tant pour les élèves que pour le personnel.

De conception contemporaine, le bâtiment intégré aux écoles, contient trois volumes principaux avec un restaurant traditionnel d'une capacité de 150 places pour les maternels, un restaurant self de 125 places pour l'élémentaire et une cuisine performante permettant de cuisiner pour tous les enfants de l'école. Ce bel outil permet d'assurer, par sa fonctionnalité et ses choix techniques, un service de grande qualité avec une cuisine « faite maison » et des approvisionnements choisis par notre Chef Christophe qui privilégie les produits frais et les circuits courts.



Le Chef cuisinier Christophe et son équipe – (de gauche à droite) Virginie, Delphine, Sophie, Béatrice, Adeline, Marjorie, Marie-Jo, Sandra, Katia, Christine (absente)

Le temps de déjeuner respecte le rythme biologique :

En maternelle, dès 11h30, les entrées sont déjà servies sur table, prêtes à être mangées par les plus petits (petite section) qui font partie du 1^o service. Les enfants accompagnés de leurs Atsems (Agent Territorial Spécialisé des Écoles Maternelle) sont pris en charge par les dames de cantine (Christine, Béa et Delphine) pendant que les plus grands participent à des activités récréatives encadrées. Vers 12h20, c'est l'heure de la relève ! Le groupe des « grands » prend place à table, alors que les petits, après un petit temps de récréation dans la cour, partent à la sieste.

A l'élémentaire, il est bien loin le temps où les enfants attendaient qu'on leur serve leur repas à table, dans une ambiance engendrant les nuisances occasionnées par l'attente ! Le self est apprécié tant par le personnel de la cantine que par les utilisateurs eux-mêmes, la mayonnaise du self-service semble avoir bien pris !



Ce sont les « petits » CP qui sont accueillis en premier. Un traitement d'accompagnement leur a été prodigué durant ce 1^o cycle afin de leur permettre de bien s'accoutumer au port du plateau, au choix des aliments et au débarrassage. La formule est simple et permet de fluidifier la pause du midi en donnant aux enfants le temps dont ils ont besoin pour manger.

En ayant la possibilité de varier leur alimentation et d'acquérir l'autonomie lors du repas, l'enfant a l'impression d'aller au restaurant. La cantine est devenue un endroit ludique, et pour tout le monde, c'est plus agréable.

Mais un restaurant scolaire n'est pas seulement un endroit pour permettre aux enfants de se nourrir, c'est aussi un lieu de socialisation, d'apprentissage de l'hygiène, de la découverte du bien manger, de l'équilibre alimentaire et des saveurs. Mais aussi c'est un lieu de sensibilisation aux enjeux environnementaux pour mener une action en faveur du tri des déchets alimentaires et contre le gaspillage alimentaire. Un projet mené en partenariat avec les enseignants, le personnel et la Municipalité est en cours d'élaboration pour les prochains mois.

Nous avons tous des responsabilités en ce sens dont il faut chaque jour être conscient. Le gaspillage alimentaire représente aujourd'hui un enjeu croissant, tant sur le plan éthique et environnemental que sur le plan économique. C'est un projet au long cours qui a pour objectif de faire des enfants d'aujourd'hui de futurs adultes respectueux de l'environnement, responsables et citoyens.

**J'AIME
LA NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.**



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr

