



# Menus de la restauration scolaire

En septembre 2020, la commune a fait le choix de faire appel à une société extérieure pour la préparation des repas.

Api Restauration a été retenue dans le cadre du marché public.

La volonté de la municipalité était de continuer à proposer des repas préparés sur place, c'est pour cela que les plats servis sont réalisés par le prestataire dans les locaux de la restauration scolaire.

## Des objectifs de qualité

---

Les menus sont établis dans le respect de la réglementation et des recommandations nationales relatives à la nutrition en restauration scolaire. L'objectif est de garantir l'équilibre nutritionnel et la diversité au sein des menus.





Les menus sont élaborés par la cuisinière, Marjorie, puis validés par une diététicienne et enfin diffusés sur le portail monespacefamille.fr à destination des familles mais également dans les locaux du groupe scolaire.

Les repas sont réalisés le jour même de la consommation, par Marjorie.

## **Garantir la sécurité et la traçabilité alimentaire**

---

La société API Restauration privilégie l'approvisionnement responsable grâce à des acheteurs régionaux et la proximité avec les fournisseurs et partenaires font la différence.

A partir du 1er janvier 2022, mise en application de la loi Egalim, soit 50 % de produits durables dont 20 % de bio.

