

# La restauration scolaire

## LA CANTINE : AUSSI UN PLAISIR

Plus de neuf élèves sur dix déjeunent au restaurant scolaire, au moins une fois par semaine, ce qui représente environ 1 630 000 repas assurés sur l'année.

Place à l'équilibre alimentaire :

- les menus sont établis par des diététiciennes et préparés par la cuisine centrale du Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) de Bordeaux-Mérignac qui produit plus de 13 500 repas journaliers pour les écoles de Bordeaux.

- de nombreux audits de contrôle dans les restaurants scolaires concernent la qualité de l'encadrement, l'éducation nutritionnelle et du goût, l'hygiène et l'organisation de l'interclasse.

- les cuisiniers utilisent des légumes et des fruits crus de saison ; les OGM sont absents de la chaîne de production des repas ; des denrées issues du développement durable (17 %) sont régulièrement utilisées dans les repas dont près de 10 % d'origine bio, 4 % en label rouge et 4 % de produit « commerce équitable » et « AOC ». Les écoles maternelles et élémentaires en RRS sont fournies en lait bio.

- 85 % des repas sont appréciés des enfants. De nombreux menus à thème et festifs agrémentent les menus tout au long de l'année.

## BIEN MANGER, C'EST BON POUR LA SANTÉ

Tous les agents municipaux affectés dans les restaurants scolaires sont formés à l'éducation nutritionnelle ainsi qu'à l'apprentissage de l'autonomisation, en faisant respecter les règles d'hygiène et de la vie en collectivité. La durée minimum du repas est ainsi de 25 à 30 minutes.

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

À la rentrée scolaire, 10 écoles verront leurs déchets valorisés en compost et chaque année 10 nouvelles écoles effectueront progressivement un tri sélectif de leurs déchets alimentaires. Mais l'un des éléments clef dans le développement durable est la maîtrise et la diminution du gaspillage.

Retrouvez toute l'information sur les menus, les fiches de composition des plats, mais aussi des idées recettes sur le site du SIVU : [www.le-gout-dans-nos-assiettes.com](http://www.le-gout-dans-nos-assiettes.com)



Retrouvez tous les conseils pour un petit déjeuner et un goûter équilibré sur [bordeaux.fr](http://bordeaux.fr)

## Mangez cinq fruits et légumes par jour

Pour ce faire, les menus sont diversifiés et la ville participe au Programme Européen « un fruit pour la récré ». Plus de 4 600 enfants scolarisés en RRS bénéficient ainsi d'une distribution de fruit, de pur jus ou de compote sans sucre chaque jeudi.

