



Mairie de Sulniac

La restauration scolaire





Fonctionnement du service de restauration

- **Les lundis, mardis, jeudis et vendredis scolaires**
 - Pour les enfants de l'école Jules Verne et de l'école Sainte Thérèse
 - De 12h à 13h20
 - Inscription le jour même à l'école
- **Les mercredis scolaires et vacances scolaires**
 - Pour les enfants de l'accueil de loisirs La P'tite Pom
 - De 12h à 13h
 - Inscription via l'accueil de loisirs directement sur le portail famille

L'accueil des enfants

- Les jours scolaires

- Les enfants de Petites et Moyennes Sections déjeunent à la P'tite Pom, à 12h. Ils sont servis à table. A la fin du repas, vers 13h, l'équipe d'animation les accompagne à l'école pour le début de la sieste.
- Les enfants de la Grande Section au CM2 déjeunent à la salle des fêtes entre 12h et 13h15. Seuls les enfants de Grande Section sont servis à table. Dès le CP, les enfants passent au self. 3 services sont proposés. En fonction de leur horaire de passage, les enfants disposent d'un temps libre avant ou après leur repas.

- Les mercredis et vacances scolaires

- Pour les enfants de l'accueil de loisirs La P'tite Pom
- De 12h à 13h
- Pour les enfants de moins de 6 ans le service se fait à table
- A partir de 6 ans les enfants sont servis au self



Le gaspillage alimentaire et lutte contre les déchets

- 2018: mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- En petite, moyenne et grande section : les entrées et les plats principaux sont servis à l'assiette en fonction du goût et de la faim de l'enfant.
- A partir du CP, au self, les enfants précisent s'ils aiment ou pas. Ils sont toujours incités à goûter de tout.
- Remplacement des contenants en plastique par des contenants durables.

Cuisine et qualité des produits

- ◉ Des repas cuisinés sur place le matin même par Jean-Pierre et Mickaël
- ◉ Un maximum de plats maison avec des produits bruts
- ◉ Jusqu'à 85% de produits frais
- ◉ Des recettes de saison tout au long de l'année
- ◉ Des produits de qualité d'origine locale ou régionale
- ◉ Des produits labélisés : Label rouge, Bleu Blanc Cœur, AB, Pêche Durable

Quelques chiffres

- En 2021 = 41 315 repas consommés
- Coût moyen du repas pour les familles : 3,44€
- Coût de revient d'un repas toutes charges comprises : 6,26€
- Reste à charge pour la commune : 2,54€/repas soit en 2021 : 104 940€

L'équipe du restaurant scolaire

Sous la houlette de

Hélène NEDELLEC, coordinatrice

Magali LE BRIS, directrice périscolaire

Laetitia MARTIN, directrice adjointe ALSH

Nathalie HUBERT, directrice ALSH (absente sur la photo)



L'équipe en cuisine

Jean-Pierre JEHANNO, cuisinier

Mickael LE BRUN, commis de cuisine

Mélissa CADORET, aide de service

En étroite collaboration avec la société Armonys Restauration qui assure la composition des menus, le passage des commandes.



L'équipe d'animation

Avec les enfants de PS/MS

Jules Verne



Kenza, Sadia, Ludo, Patricia

Ste Thérèse



Florent et Jacqueline

Avec les enfants de GS et d'élémentaire



Morgane et Solen



Valérie Sarah Cyrille



Tony et Laetitia



Annette et Myrielle