



SERVICE RESTAURATION



LE SERVICE RESTAURATION C'EST QUOI ?

TOUT PETITS

ÉCOLIERS

ADULTES

Intentions éducatives

Apprendre à vivre ensemble

Éveiller au goût

Favoriser l'autonomie

Respecter le rythme de l'enfant

Services proposés

- 1 Repas pour les écoliers tréguéusiens, le personnel communal et les enseignants sur 4 sites
- 2 Cuisine centrale avec une production de repas en liaison chaude (crèche, restaurants scolaires, centre de loisirs)

Présentation

Les menus proposés par le service restauration sont élaborés par l'équipe de cuisiniers et une diététicienne.

Les repas sont cuisinés chaque matin à la Cuisine Centrale, à partir d'ingrédients frais, au maximum locaux, dans le respect de la cuisine traditionnelle et **conformément à la loi Egalim**.

Un service de restauration est également organisé les mercredis et pendant les vacances scolaires, pour les enfants et/ou jeunes fréquentant les centres de loisirs.

Tarifs

Les tarifs sont votés par année civile.

La plaquette tarifaire est disponible sur le site de la ville :

www.tregueux.org



3 - 12 ans

RESTAURATION SCOLAIRE

7

« Servir à tous les écoliers Trégueusiens des repas équilibrés et variés, dans le respect des règles d'hygiène. Un bon moyen de développer la convivialité autour des repas, l'éducation alimentaire et le savoir vivre ensemble »

Comment ça marche ?

Les inscriptions au restaurant sont obligatoires et s'effectuent en mairie.
Les réservations de repas peuvent être régulières ou irrégulières, et annulables jusqu'à la veille avant midi.

Caractéristiques

Les repas sont élaborés par des cuisiniers et acheminés sur les différents sites satellites en liaison chaude.

Les enfants des écoles Louis Pasteur, l'Oiseau Bleu et du Créac'h déjeunent au sein de leurs écoles dans des salles de restauration adaptées aux différentes tranches d'âge.

Les enfants scolarisés à l'école Jean Jaurès et Chanteclair prennent leurs repas au restaurant scolaire, rue Moncontour.

**Durée moyenne d'un repas :
40 minutes**

Un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est à prévoir en cas d'allergie alimentaire ou traitement spécifique



Facturation

La facturation est établie à terme échu, le mois suivant en fonction des réservations de repas reçues.



Contact :

Restaurant central
02 96 71 05 20
restaurant@ville-tregueux.fr



Horaires d'ouvertures :

Du lundi au vendredi :
De 11h45 à 13h45



Localisation :

Rue de Moncontour
22 950 TRÉGUEUX



LA CUISINE CENTRALE

2

0 - 99 ans

« La cuisine centrale prépare les repas pour la crèche et les écoles (enfants et adultes). En référence à la loi "Egalim", elle intègre à ses menus des aliments issus de l'agriculture biologique, des produits locaux et veille au respect de la saisonnalité »

Comment ça marche ?

Les repas sont cuisinés tous les jours. 100% des viandes « fraîches » servies sont d'origine française. Les viandes d'origine européenne se retrouvent principalement dans les produits semi-élaborés, servis en petite quantité.

Caractéristiques

Chaque repas est composé de 4 ou 5 éléments :

- » Entrée
- » Plat principal
- » Garniture
- » Produit laitier
- » Dessert

Différents régimes alimentaires sont proposés :

- » sans viande (+ 1 féculent)
- » sans porc (substitution)

750 repas produits
chaque jour

1 menu végétarien
par semaine



Mesures anti-gaspi

- » Recettes simples et adaptées aux goûts des enfants
- » Produits frais, commandés au plus près du jour de consommation, en fonction du nombre d'enfants inscrits
- » Réutilisation des « surplus » non consommés
- » Sensibilisation et accompagnement des enfants en leur laissant la possibilité de se servir eux même : « je mange ce que j'ai mis dans mon assiette »
- » Compostage des épiluchures et restes d'origine végétale



Contact :

Restaurant central
02 96 71 05 20
restaurant@ville-tregueux.fr



Horaires d'ouvertures :

Du lundi au vendredi :
De 8h00 à 17h00



Localisation :

Rue de Moncontour
22 950 TRÉGUEUX

