



Restaurants scolaires

Ecole maternelle - Ecole élémentaire

Menus du mois en cours, du mois à venir et allergènes

<https://www.espace-citoyens.net/tresses/espace-citoyens/DocumentsPublies/Index>

Les menus sont élaborés en partenariat avec la diététicienne du prestataire Aquitaine de Restauration et en conformité avec le GEMRCN.

Les menus sont susceptibles de connaître quelques modifications indépendantes de notre volonté mais liées la gestion des approvisionnements chez les fournisseurs, de la disponibilité des denrées alimentaires et de l'organisation du cycle de préparation des plats.

La restauration scolaire de Tresses en quelques mots

- 50% de bio en 4 repas
- zéro plastique. A Tresses, les couverts sont en métal, les assiettes Arcopal, les verres et ramequins en verre.
- des actions de sensibilisation anti-gaspillage avec la mise en place de la table de tri à l'école élémentaire.
- l'assiette respecte le rythme des saisons avec notamment du « fait maison ». Les OGM, les huiles de palme, les viandes reconstituées sont proscrits. Les produits bio et sous label et en circuits courts sont favorisés...
- un repas par semaine est à la fois bio et végétarien. Un choix fort car consommer des protéines végétales permet de varier les sources de protéines, d'améliorer la santé et de protéger la planète.

Les menus sont conçus de façon à assurer à l'enfant un bon équilibre diététique.