

# DES INFOS DANS L'ASSIETTE

#7 DÉCEMBRE 2024

## LE SAVIEZ VOUS ?

CHAQUE JOUR,



### ENTRE 400 ET 600 PAINS BIO

FABRIQUÉS PAR LE FOURNIL DE SAIGE, SONT SERVIS POUR LES REPAS DU MIDI ET LE GOÛTER DES ÉCOLES.



## LES ASSIETTES

### REPAS DE NOËL

Ce moment de l'année est important dans la vie des restaurants scolaires. Au-delà du repas, une ambiance de fête et de joie se met en place. Les équipes municipales ont à cœur de décorer des sapins, lutins, des guirlandes et des étoiles. Cette année, le repas se composera d'un toast suédois et sa crème de potiron au fromage frais puis de poulet Bio (évidemment) accompagné de pommes de pin et pour finir, pour le plaisir des papilles, le gâteau chocolat noisettes tant attendu par les enfants



## INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

### MENU ÉCRIT PAR LES ENFANTS

Au sein de l'école Jacques Cartier, chaque jour, sur le temps de la récréation du matin, sur un chevalet est écrit le menu qui sera servi le midi au restaurant scolaire, sous la surveillance d'un agent municipal. Puis le chevalet est posé à l'entrée du restaurant scolaire afin que les enfants puissent prendre connaissance du menu du jour. Cette initiative mise en place au printemps dernier a pu être reproduite aux enfants depuis début décembre. Le menu est écrit avec des mots des enfants afin d'expliquer à leurs camarades les plats proposés.



## LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

### MANGER EN AUTONOMIE

A l'école maternelle Alouette, les enfants de grandes sections prennent leur repas presque comme les « grands » d'élémentaire. Les agents municipaux ont aménagé la circulation des enfants pour qu'en arrivant au restaurant scolaire, ils prennent leur serviette, la fourchette et le couteau puis vont s'asseoir. Ensuite table par table, les enfants se lèvent pour aller chercher l'assiette contenant le plat principal, de même pour le dessert. Cette organisation orchestrée par les adultes, permet à l'enfant de se sentir responsable de son repas et ainsi de se sentir plus grand, mais aussi de manger dans une salle plus calme et de diminuer le gaspillage alimentaire. En fin de repas, les enfants participent au débarrassage en mettant les couverts dans les paniers prévus à cet effet. Ils vident même leurs verres dans un seau afin de recycler l'eau non bue. A partir de janvier 2025, l'expérience va se poursuivre avec les moyens.



## TRANSITION ÉCOLOGIQUE

### ŒUF DES POULES EN PLEIN AIR

Les œufs utilisés pour la restauration scolaire pessacaise sont issus exclusivement d'élevages de poule de plein air françaises. Cette démarche qualitative du délégataire fait partie de la prise en compte du bien-être animal auquel s'attache la Ville de Pessac. Garantir le bien-être d'un animal c'est lui garantir ces 5 libertés :

1. Ne pas souffrir de la faim ou de la soif
2. Ne pas souffrir d'inconfort
3. Ne pas souffrir de blessures, de douleurs ou de maladies
4. Pouvoir exprimer les comportements propres à l'espèce
5. Ne pas éprouver de peur ou de détresse

