

LA RESTAURATION SCOLAIRE

À la cantine, on mange bien et frais!



La restauration scolaire provinoise est le fruit d'un partenariat avec l'Établissement Public Médico-Social Jacques Chirac du Provinois depuis 15 années.

L'EPMS Jacques Chirac du Provinois accueille des personnes en situation de handicap.

Favoriser l'inclusion

La Ville de Provins propose à ses écoliers des repas préparés par l'ESAT (Établissement et Service d'Accompagnement par le Travail).

L'équipe de restauration prépare et sert chaque jour, à partir de **produits frais**, les repas des enfants des écoles maternelles et élémentaires de Provins.

Au total, **30 travailleurs handicapés** préparent et servent environ **500 repas chaque jour**.

Les enfants, lors de leur passage au self, sont au contact du personnel en situation de handicap. Cette proximité permet de **faire de l'inclusion une réalité de vie pour chaque enfant**.



Les élèves des écoles maternelles (190) sont livrés directement, les élèves prennent leur repas à la cantine de l'école.

Les élèves des écoles élémentaires (280) se rendent à l'EPMS où leur repas est servi par les travailleurs handicapés. Ce trajet s'effectue en bus, encadré par des agents de la Ville.



Une alimentation saine et équilibrée

Des repas bien équilibrés contribuent à la réussite des élèves. Les menus sont élaborés en collaboration avec une **diététicienne** qui veille au respect de leur équilibre.



Les critères de choix des produits :

- la **saisonnalité**,
- la **qualité** (poulet label rouge, viande de race bouchère et d'origine française, produits bio, fromage à la coupe, poisson en filet...),
- le recours à une agriculture raisonnée et biologique en favorisant le développement de **circuits de proximité**.



La procédure d'élaboration des menus

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

- une proposition de menus est transmise pour examen à l'EPMS
- une **commission municipale des menus** se réunit pour contrôler et valider les menus.

Commission des menus

Il s'agit d'une commission réunissant des représentants de la Ville et le prestataire de la restauration. Son rôle est d'établir les menus pour une période déterminée. Cette commission a lieu tous les trimestres.

Les menus sont affichés dans les écoles et disponibles sur le site internet de la Ville.



LUNDI

Tomates, Cordon bleu et Pommes sautées, Tartare, Mousse au chocolat

MARDI

Carottes Bio, Omelette et Petits pois carottes, Bûchette de chèvre, Beignet au chocolat

JEUDI

Tomates, Hachis Parmentier et salade verte, Brie, Pomme Bio

VENDREDI

Salade de pâtes, Calamar à la Romaine et Poêlée de champignons, Saint-Morêt, Liégeois vanille



Les menus sont disponible ici!

