



# Le p'tit journal

N°31  
Avril/Mai  
2025

## de la restauration scolaire

## L'édito

### Le permis à point



Durant la dernière période, l'équipe du restaurant scolaire a constaté un relâchement du comportement des enfants et un manquement au respect des règles.

Régulièrement, **des points ont été enlevés sur le permis à la suite de comportements violents et non respectueux** envers des enfants ainsi qu'envers l'équipe du restaurant scolaire.

**Le règlement du restaurant scolaire doit être appliqué et respecté de tous.** En cas de besoin, l'équipe reste à l'écoute de l'ensemble des élèves afin que le temps du midi se déroule au mieux.

Ce rappel est essentiel pour que le temps du repas soit agréable et serein pour tous, enfants comme agents.

La team du Restaurant Scolaire 😊

## L'actu du service

### La semaine du bien-être

Dans le cadre d'un projet commun avec les deux écoles de Boussay et l'association Multiact', le restaurant scolaire prend part à la semaine du bien-être avec pour thème principal « **La relaxation** ».

**Cette semaine, du 5 au 9 mai**, les élèves prennent leurs repas dans une **ambiance musicale zen et reposante** avec des bruits de la nature. Des **temps de respiration** et des **postures de yoga** sont aussi pratiqués... Pour prendre soin de son corps mais aussi de son esprit !



# L'ambiance

Bienvenue aux parents !

Deux temps d'accueil sont organisés pour les parents qui souhaitent découvrir la restauration scolaire en déjeunant avec les enfants un midi.

Le premier créneau a eu lieu le **mardi 6 mai 2025** pour les familles de l'école le **Petit Prince**. La deuxième date proposée sera le **vendredi 20 juin 2025** pour les familles de l'école le **Sacré Cœur**.

Les familles recevront un mail pour les inscriptions avant chaque date. Ce repas se déroulera entre 12h15 et 13h et sera facturé 6,80 € sur votre facture habituelle.

Au plaisir de vous accueillir !



## Miam'

Le radis...en tartinade !

**Très facile et rapide à réaliser**, la tartinade de radis se déguste en entrée ou bien à l'apéritif avec des crackers, des gressins, du pain grillé...

Bonne dégustation !

### Tartinade de radis

#### Ingrédients :

- 1 botte de radis
- 200 gr de fromage frais
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Menthe, persil, ciboulette
- Poivre et sel

#### Préparation :

Rincez, séchez les radis et coupez les extrémités. Mixez grossièrement.

Dans un bol, mélangez les radis avec le fromage frais, le jus de citron, les herbes ciselées, le poivre et le sel.

Réservez au frais et mélangez à nouveau au moment de servir.



### Retour sur la boîte à idées

Au mois de mars, la boîte à idées a fait son retour et a connu un vrai succès auprès des enfants !

**De nombreux menus ont été proposés** : lasagnes de légumes, repas chinois, mousse au chocolat, pâtes à la bolognaise, pizza...

Toutes ces idées ont été notées par l'équipe en cuisine. D'ailleurs, les enfants ont déjà dégusté plusieurs de leurs suggestions et cela se poursuivra tout au long de l'année scolaire.

