



Le p'tit journal

N°32
Juillet
2025

de la restauration scolaire



L'édito



Bonnes vacances

Plusieurs animations ont rythmé cette dernière période scolaire : le concours de dessin, l'opération « Bol de riz » en faveur des Restos du Cœur, la semaine de la pesée et une nouvelle action, l'ouverture du restaurant scolaire aux parents.

Cette année, a aussi été marquée par plusieurs départs dans le personnel. Nous avons souhaité une bonne retraite à Christine, Philippe et Isabelle. Nous avons aussi accueilli Louise en janvier, coordinatrice enfance, qui a participé à l'animation de cette dernière période.

Nous vous souhaitons un **bon repos** et de **bonnes vacances** à tous.

La team du Restaurant Scolaire 🧐



BONNES VACANCES !



L'ambiance

Immersion au restaurant scolaire !

“ L'idée est géniale. La rencontre avec le personnel qui encadre nos enfants est super.

Bravo au personnel qui s'occupe de nos petits et de nos grands ! ”

“ J'ai bien mangé et mon enfant a trouvé étonnant de me voir avec lui mais a été content de l'expérience ”

Le restaurant scolaire a ouvert ses portes aux parents de l'école du Petit Prince le 6 mai puis le 26 juin à ceux de l'école du Sacré Cœur.

Les parents ont eu l'opportunité de déjeuner dans la salle du restaurant scolaire avec les enfants et dans les mêmes conditions. **Leurs retours sont très positifs, ce qui nous amènera à renouveler l'expérience :**

“ Bonne expérience, à renouveler ”

L'actu du service



Bol de Riz

Le 12 juin, nous avons accueilli l'association des Restos du Cœur pour l'opération « Bol de Riz ». Les 232 enfants présents, ont mangé un menu plus simple qu'à l'ordinaire composé d'un plat (du riz à la sauce tomate), d'un morceau de fromage avec du pain et d'une banane en dessert.



Les bénéfiques issus des repas sont ensuite reversés aux Restos du Cœur qui offrira des repas aux bénéficiaires dans le besoin. Afin de donner du sens à l'action Bol de Riz, deux bénévoles de l'antenne de Clisson ont expliqué aux enfants les missions de l'association.

Semaines de la pesée



Du 9 au 13 décembre 2024

Du 23 au 27 juin 2025



986 repas

861 repas



9,9 kg de déchets par jour

7,5 kg de déchets par jour



52 g de déchets par enfants

43 g de déchets par enfants



12 % Ratio déchet

10 % Ratio déchet

Sur l'année scolaire, deux semaines de la pesée ont eu lieu au restaurant scolaire. **Lors de ces semaines, tous les déchets sont pesés (pain, fromage, hors d'œuvre...) pour sensibiliser les enfants (et les parents) au gaspillage et trouver des pistes d'amélioration.**

À noter : l'action concernant la réduction de gaspillage d'eau à porter ses fruits. L'équipe a constaté moins de perte. Les données seront traitées l'année scolaire prochaine.

Miam'

Du thé oui, mais glacé !

Avec les chaleurs des derniers jours, l'équipe du restaurant scolaire vous propose une idée de recette rafraîchissante : un délicieux **thé glacé au citron et à la menthe**.

Retrouvez la recette à la fin du journal.



Clic clic !

Le concours de dessin « Printemps »



Emmy LACOT (MS)



Alice GABORIAUD (CE1)



Sélya GATARD (CE2)



Recette

Thé glacé citron & menthe

Ingrédients :

- Thé noir : 2 sachets
- Eau : 1 litres
- Sucre : 2 c. à soupe
- Citron : 1
- Menthe fraîche : 8 feuilles

Préparation :

Commencez par porter à ébullition 1 litre d'eau. Pendant ce temps, lavez soigneusement le citron et la menthe fraîche sous l'eau froide. Coupez le citron en rondelles épaisses. Préparez un grand pichet propre et réservez-le.

Sortez les sachets de thé, le sucre, les feuilles de menthe et le citron à portée de main pour faciliter le montage de la recette.

Infusion :

Dès l'ébullition atteinte, plongez les sachets de thé noir dans l'eau chaude et laissez infuser pendant environ 4 à 5 minutes.

Si vous souhaitez un goût plus corsé, vous pouvez prolonger légèrement l'infusion. Retirez ensuite les sachets et ajoutez immédiatement le sucre dans l'eau encore chaude pour une dissolution optimale.

Puis, mélangez doucement jusqu'à dissolution complète.

Montage

Ajoutez ensuite les rondelles de citron et les feuilles de menthe dans le thé encore chaud. Mélangez pour que les arômes se diffusent bien.

Laissez refroidir à température ambiante durant une quinzaine de minutes, puis placez le pichet au réfrigérateur pour poursuivre le refroidissement pendant 2 heures minimum afin d'obtenir une boisson bien fraîche.

Service

Sortez le pichet du réfrigérateur juste avant de servir. Remuez le thé glacé maison afin d'homogénéiser les saveurs. Ajoutez quelques glaçons si désirés. Servez dans de grands verres en répartissant les feuilles de menthe et les rondelles de citron. Dégustez bien frais !

Bonne dégustation !