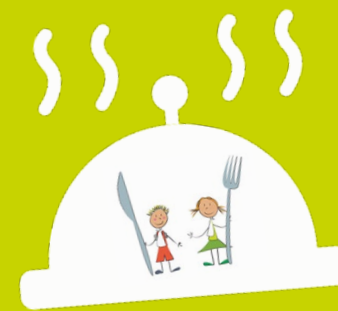


Présentation du restaurant scolaire de Boussay



Bienvenue!



Mise à jour : septembre 2025

Sommaire

Bien accueillir l'enfant

La composition de l'équipe

Le pointage des enfants

L'organisation pour les maternelles

L'organisation pour les primaires

L'agencement des salles

Bien manger

Le repas

Manger local

Exemple de menu

Sensibilisation aux déchets

Bien vivre ensemble le temps du midi

Les règles au restaurant scolaire

Les animations



Bien accueillir l'enfant



La composition de l'équipe



En cuisine

2 cuisiniers
1 plongeur



En salle

15 personnes

7 personnes pour le service
des maternelles

4 personnes pour le service
des CP et CE1

3 personnes pour le service
des CE2, CM1 et CM2

1 personne en charge de la
coordination enfance/jeunesse



Le nombre de personnes en salle dépend des effectifs annuels.

Le pointage des enfants

Le pointage des enfants s'effectue à partir des listes quotidiennes :

- par classe ou groupe de classe,
- sur la cour dans chaque école.



L'organisation pour les maternelles



Pointage des enfants sur la cour :

- 11 h 50 : école Le Sacré Cœur
- 12 h 00 : école Le Petit Prince

Trajet aller

Installation
en salle



12 h 55

Trajet retour



12 h 05

Début du déjeuner

Temps de jeux
sur la cour

L'organisation pour les maternelles



Le trajet



L'organisation pour les primaires

Récréation
Rassemblement



Pointage des enfants sur la cour :

- 12 h 05 : école Le Sacré Cœur
- 12 h 10 : école Le Petit Prince



12 h 20

Début du déjeuner

Installation
en salles

Trajet aller



13 h 05

Trajet retour

L'organisation pour les primaires

Le trajet



L'agencement des salles

Les Maternelles

Salle des Arcades

Tables de 4 ou 6 enfants

Répartition en 2 zones
(1 zone par école)



L'agencement des salles

Les CE2, CM1 et CM2

Salle des Arcades

Tables de 4 enfants

Répartition en 3 zones
(enfants des écoles mélangés)



L'enfant peut choisir de se placer à côté d'un camarade. Il sera aussi installé avec des enfants de l'autre école. Il peut changer de place à chaque vacance.

L'agencement des salles

Les CP et CE1

Salle du Tilleul

Tables de 4 enfants

Répartition en 4 zones
(enfants des écoles mélangés)



L'enfant peut choisir de se placer à côté d'un camarade. Il sera aussi installé avec des enfants de l'autre école. Il peut changer de place à chaque vacance.

Bien manger



Le repas

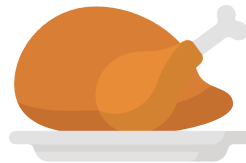
Bilan 2024/2025

223 repas/jour
31 028 repas/an



Hors d'oeuvre

Posé sur la table
à l'arrivée des enfants.



Plat chaud

Servi au plat
10 min après le hors d'oeuvre.

L'enfant est invité à se servir.
Il sera aidé selon son degré
d'autonomie.



Dessert

Servi sur desserte ou dans le
réfrigérateur.

A la fin du repas, les enfants
participent au débarrassage.

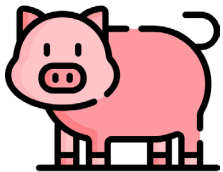
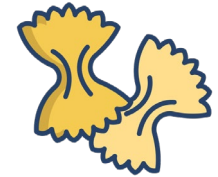


Accès aux toilettes : les enfants sont invités sur la cour à aller aux toilettes et se laver les mains pour éviter autant que possible les allées et venues en salle.

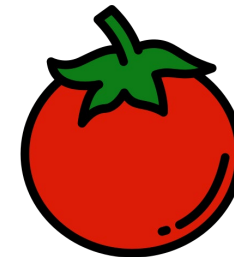
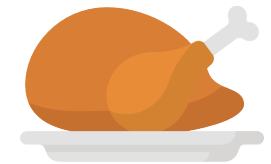
Manger local



Certains produits proposés au restaurant scolaire proviennent de producteurs originaires de Boussay et de ses alentours.



Cette initiative, permet de privilégier les circuits courts et de porter une attention particulière aux produits consommés par les enfants.



Exemple de menu

Les menus sont envoyés sur le Portail Famille.


















Ils sont aussi diffusés sur la page Facebook, l'application mobile IntraMuros et le site de la commune.



Au début des vacances scolaires, un **journal** qui retrace l'actualité de la période est envoyé aux parents sur le Portail Famille.



JUIN SEMAINE 26

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27 - végétarien	Vendredi 28
Betteraves cuites 	Salade de pâtes, tomates et surimi  	Melon 	Samoussa de légumes 	Concombre crème 
Escalope de dinde  Petits pois	Poisson sauce hollandaise Ratatouille 	Bœuf haché tomates Tortilles  	Omelette fromage Carottes  	Hamburger Potatoes 
Yaourt Ananas 	Camembert Crème Vanille	Compote 	Saint-Nectaire Banane  	Glace



Local



Agriculture Biologique



Végétarien

La mairie se réserve le droit de modifier la composition des menus en cas de problème d'approvisionnement. Sont privilégiés : les denrées issues des circuits courts et des circuits de proximité, les poissons issus de la pêche durable (Label MSC). Toutes les viandes sont d'origine Française.

Exemple de menu



Sensibilisation aux déchets

2 semaines consacrées à la pesée des déchets sont organisées chaque année.

👉 Objectifs :

- Analyser et adapter les rations, suivant le goût et les âges des convives.
- Limiter « le gaspillage alimentaire », en diminuant les coûts des matières premières et opter pour des produits de meilleures qualités à budget équivalent.
- Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets.

Bilan 2024/2025*

86,7 kg de déchets
pour 1847 repas



Soit 47 g
par assiette


* Total des pesées du 9 au 13 décembre 2024 (49,3 kg pour 986 repas) et du 23 au 27 juin 2025 (37,4 kg pour 861 repas).

Bien vivre ensemble le temps du midi



Les règles au restaurant scolaire

Un
règlement
intérieur
propre au
restaurant
scolaire



Commune de
Boussay

Service de restauration
Restauration scolaire 2024/2025

Règlement intérieur
du restaurant scolaire
de la commune de Boussay

→ Mise à jour : juin 2024 ←

Préambule

La commune de Boussay organise un service de restauration scolaire au bénéfice des élèves des écoles maternelles et élémentaires publiques et privées. Il est également ouvert aux enseignants et stagiaires des deux écoles.

Cette prestation proposée sur le site du Centre Régional d'Accueil a une vocation sociale et éducative. Le temps de restauration scolaire doit être pour l'enfant un temps pour se restaurer, un temps pour se détendre, un moment de convivialité.

La commune de Boussay a comme objectifs la sécurité et le bien-être des enfants, la qualité de leur alimentation, l'apprentissage du goût, des principes de la nutrition et de l'autonomie, l'éducation au respect des personnes et des biens, à la vie collective, à l'hygiène.

La préparation et le service des repas ainsi que l'encadrement des enfants sont effectués par du personnel communal placé sous l'autorité de la commune.

L'utilisation du service restauration scolaire n'est pas obligatoire pour les familles des enfants scolarisés. Celles qui décident de l'utiliser s'engagent à respecter le présent règlement.

Mairie de BOUSSAY - 4, rue du Val de Sèvre 44190 BOUSSAY ☎ 02.40.06.81.25 ✉ ra@boussay.fr



Je lis le permis avec mes parents pour comprendre comment ça marche. Ensuite, il doit être retourné à la mairie avec le dossier d'inscription.

Nom et prénom de l'enfant :

École :

Classe de l'enfant :

Enseignant :

Signature de l'enfant :

Un permis à
points pour
responsabiliser
chaque enfant sur
le temps du midi

Les animations

De nombreuses animations ont lieu sur le temps du midi tout au long de l'année :

- Fête de la musique,
- Semaine de la pesée,
- Bol de Riz,
- La chandeleur,
- Semaine du développement durable,
- La présence du Père Noël,
- Exposition de dessin...



Les animations



Focus sur les portes ouvertes

Chaque année, le restaurant scolaire ouvre ses portes aux familles, fin août.

Ce temps fort permet aux enfants et aux parents :

- de visiter les lieux,
- de se familiariser à l'environnement,
- de rencontrer l'équipe de la restauration scolaire,
- de comprendre le fonctionnement et les règles.



BIENVENUE
AU RESTAURANT SCOLAIRE

