



# Le p'tit journal

## de la restauration scolaire

N°36  
Avril  
2026

## L'édito

### Bien vivre le temps du repas

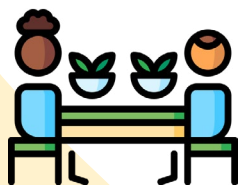
Durant la dernière période, l'équipe du restaurant scolaire a constaté un petit relâchement du comportement de certains enfants et un manquement au respect des règles. **Le règlement du restaurant scolaire doit être appliqué et respecté de tous.** En cas de besoin, l'équipe reste à l'écoute de l'ensemble 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.

Enfin, nous tenions à vous partager une excellente nouvelle : **le restaurant scolaire a obtenu de bons scores dans le cadre de la loi EGalim.** Cette loi, impose aux restaurations collectives d'intégrer des produits durables et de qualité dans la composition des repas servis aux enfants.

Bonne rentrée à tous,

Dernière ligne droite avant les vacances d'été !

La team du Restaurant Scolaire 😊



## Clic clic !

Quelques photos



Atelier origami « Les poules »



Le repas de Pâques en couleurs



Hugo au service, bienvenue !

# L'actu du service

## Mieux manger

La loi **EGalim** impose à la restauration collective d'intégrer des **produits durables et de qualité** (dont des produits issus de l'agriculture biologique) dans la composition des repas.

En 2025, le restaurant scolaire de Boussay a servi des repas composés de :

- **29 %** de produits certifiés bio (25 % en 2024),
- **36 %** de produits durables et de qualité (22 % en 2024).

Une nette progression par rapport à l'année 2024.

**Ces résultats montrent l'engagement des équipes et de la municipalité pour délivrer une alimentation saine et responsable aux enfants.**



Cette loi comporte également d'autres volets, comme la lutte contre le gaspillage, la diversification des menus végétarien...

## Mieux s'installer

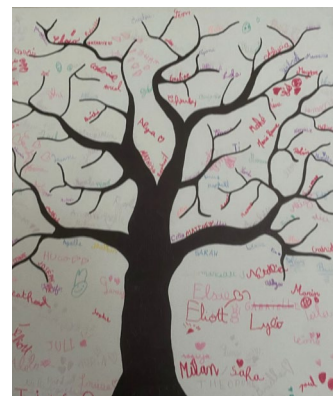
Une nouvelle organisation a été mise en place dans la salle de restauration dédiée aux élèves de **CP et CE1** : le nombre de zones est passé de quatre à trois.

Cette modification apporte une **meilleure cohésion**, **facilite l'entraide** entre les enfants et permet à l'équipe d'**optimiser la gestion du service** (5 adultes répartis sur les 3 zones).

## Arrivée & départ

Cette période a été marquée par le **départ à la retraite d'Hélène**. Les enfants lui ont offert un beau tableau personnalisé pour la remercier. **Un grand merci** à elle pour son engagement et sa bienveillance : Hélène, nous te souhaitons une belle retraite !

Pour assurer la relève, **l'équipe a eu le plaisir d'accueillir Hugo** (photo en 1<sup>ère</sup> page).



# Miam'

## Nids de carbonara

Nos chefs de la restauration scolaire ont le plaisir de vous partager la recette de Pâques : les nids de carbonara, une recette familiale. Découvrez-la à la suite de ce journal et bonne dégustation.



# Recette

## Nids de carbonara

### Ingrédients :

- 300 g de spaghetti
- 150 g de lardons (ou jambon en petits morceaux pour les enfants)
- 2 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 50 g de parmesan râpé
- 10 cl de crème fraîche (optionnel, version plus douce)
- Sel, poivre
- Un peu de beurre ou d'huile
- Petits œufs en chocolat ou tomates cerises (pour décorer)

### Préparation : **A faire en famille !**

#### 1. Cuire les pâtes

Garder une petite tasse d'eau de cuisson.

#### 2. Préparer la sauce

Dans un bol, casser les œufs et ajouter le parmesan et mélanger.

#### 3. Cuire les lardons

#### 4. Mélanger façon carbonara

Ajouter les pâtes chaudes dans la poêle, retirer du feu, verser la sauce aux œufs et mélanger rapidement (important pour ne pas faire des œufs brouillés).

Ajouter un peu d'eau de cuisson si besoin pour une texture crémeuse.

#### 5. Former les nids (le moment fun !)

Prendre une fourchette et une louche ou un petit bol, enrouler les spaghettis pour former un "nid" et déposer dans une assiette.

#### 6. Décorer comme un nid de Pâques

Déposer au centre des tomates cerises ou petits œufs en chocolat.

### Astuce

Vous pouvez aussi cuire les nids dans un moule à muffins 10 min au four (180°C) pour qu'ils tiennent encore mieux !

## Bonne dégustation !