



Le p'tit journal

de la restauration scolaire

N°37
Juillet
2026



L'édito

Coup de chaud au restaurant scolaire !

Le mois de juin a été marqué par des épisodes de forte chaleur qui nous ont tous impactés. **Afin de préserver la santé des enfants, nous avons été contraints de nous adapter rapidement.**



La commune a mis en place différentes solutions, afin de minimiser les effets de la chaleur sur les enfants

- Pose de couvertures de survie sur les fenêtres.
- Aération des bâtiments dès 7 h tous les matins.
- Application de blanc de meudon sur l'ensemble des vitrages.

Merci à tous pour votre mobilisation.



L'ambiance

Les temps forts



Deux temps forts ont rythmé les derniers mois : le concours « **Dessine-moi le printemps** » et le **repas parents** ». En mai, les enfants ont voté pour leur dessin préféré : félicitations à Célia DUFRESNE, Louise MUSSO et Samuelle CAZADE-SIMONET qui ont remporté de jolis lots.

Comme vous le savez, depuis mars 2026 de nouveaux élus composent le Conseil Municipal. En ce début de mandat, **ils se sont fixés des priorités dont fait partie le restaurant scolaire**. Ainsi, le 12 juin, les élus de la commission Affaires scolaires ont découvert le restaurant scolaire pour **mieux comprendre son fonctionnement et réfléchir à des axes d'amélioration possibles**.

Bel été à tous !



La team du Restaurant Scolaire 😊

À vos agendas !

Les portes ouvertes du restaurant scolaire auront lieu le jeudi 27 août, de 16 h à 17 h 30.

Le 22 mai, des parents de l'école du Petit Prince ont mangé au restaurant scolaire avec leurs enfants en maternelle. Cette expérience a eu des retours positifs : **l'initiative et le repas ont été appréciés**. Une remarque commune a aussi été formulée sur **l'environnement** qui est **bruyant**, pour les enfants comme pour les agents.

Le repas parents de l'école du Sacré-Cœur a été reporté en raison de la canicule.

L'actu du service

Peser pour moins gaspiller !

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 : les repas pesés du 16 au 22 juin sont moins nombreux en raison de l'absence d'enfants (sortie scolaire et canicule).



Du 1^{er} au 5
décembre 2025



960 repas



8,4 kg de
déchets par jour



44 g de déchets
par enfants



11 %
Ratio déchet



Du 16 au 22
juin 2026

676 repas

5,6 kg de
déchets par jour

41 g de déchets
par enfants

10 %
Ratio déchet



« Bol de Riz » pour les Restos du Cœur

Le 4 juin, les bénévoles des **Restos du Cœur** de Clisson sont intervenus au restaurant scolaire dans le cadre de l'opération « Bol de Riz ». Ils ont présenté l'association et remercié les enfants pour leur participation.

« **Bol de Riz** » est une **action solidaire** qui a lieu une fois par an au restaurant scolaire. Les enfants prennent un repas simple, composé essentiellement de riz. Les bénéfices issus de ces repas sont reversés à une association locale.



Cette période a aussi été marquée par le départ à la retraite de Babeth (Elisabeth Rousseau). Un grand merci pour tes années de service et belle retraite !



Miam'

L'été est là !

Clic clic !

Quelques photos



Dernier jour festif !



Repas parents



Canicule... tout le monde au frais !



Recettes

Cocktail des pirates

Ingrédients :

- 10 cl de jus d'orange
- 8 cl de jus d'ananas
- 2 cl de sirop de grenadine

Préparation :

Déposez quelques glaçons dans un verre.
Versez les deux jus de fruits et mélangez.
Ajoutez ensuite la grenadine en la versant doucement dans le verre.
Vous pouvez ajouter un morceau d'ananas pour les gourmands
au bord du verre.

Pour varier les plaisirs :

Vous pouvez remplacer le sirop de grenadine par un sirop de fraise ou
de framboise.
Et zéro sucre pour une version allégée.

Brochette melon jambon

Ingrédients (pour 20 brochettes) :

- 1 melon
- 5 tranches de jambon cru
- 20 mini billes mozzarella

Préparation :

Coupez-en 2 le melon et retirez le centre.
À l'aide de la cuillère à melon ou cuillère normale,
réalisez des billes de melon.
Coupez vos tranches de jambon en lamelles fines (nous avons utilisé
une tranche de jambon pour 4 brochettes).
Pour le montage de vos brochettes : alternez melon, mozzarella
et jambon cru sur vos brochettes.

Réitérez l'opération jusqu'à ce qu'elles soient
totalement remplies.

Bonne dégustation !