

## COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du jeudi 5 février 2026 (19h30)

### Présents :

- Guillaume Delastre - adjoint en charge des affaires scolaires
- Sylvie Duthel - conseillère municipale
- Céline Cardon - conseillère municipale
- Yves Fieschi - conseiller municipal
- Jérôme Distinguin - directeur des services à la population
- Nadir Borni - chef cuisinier
- Audrey Goulevitch - diététicienne
- Manon Diard - parent d'élèves délégué Joséphine Baker maternelle
- Leila Tbatou - parent d'élèves délégué Joséphine Baker maternelle
- Sophie Béné - parent d'élèves délégué Joséphine Baker élémentaire
- Angélique Mourin - parent d'élèves délégué Joséphine Baker élémentaire
- Bénédicte Hettat - parent d'élèves délégué Robert Doisneau
- Amandine Dubois - parent d'élèves délégué Benoit Branciard
- Camille Donazzan - parent d'élèves délégué Benoit Branciard

### Excusés :

- Ghislain de Longevialle, Maire
- Gérard Pommier, conseiller municipal

### Absents :

- Sébastien Ollier, conseiller municipal.
- Christophe Chevallet, conseiller municipal

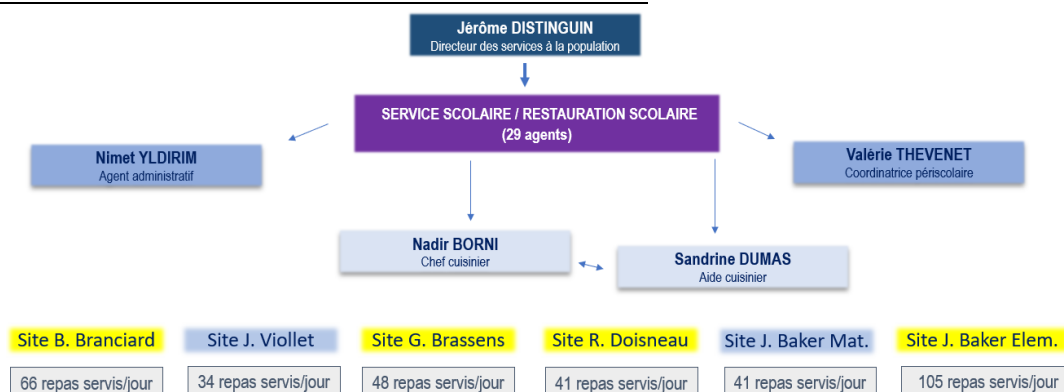
**19h40 :** Guillaume Delastre accueille les membres de la commission et ouvre la séance.

En préambule de cette commission, Guillaume Delastre présente ses excuses pour le délai de convocation inhabituellement court et les désagréments qu'il a engendrés. Différentes contraintes, auxquelles se rajoute la période électorale, ont conduit à anticiper cette commission qui était initialement programmée début mars.

En outre, en raison d'un dysfonctionnement dans les listes d'envoi, certains parents délégués n'ont pas reçu le courriel d'invitation.

Ce point a été relevé et sera pris en compte pour améliorer l'organisation des prochaines commissions, notamment en anticipant les envois et en vérifiant les listes de diffusion.

### 1. Organisation du service de restauration scolaire :



## 2. Evolution des effectifs de fréquentation sur les 2 dernières années scolaires :

| ANNEE 2024 -2025 / ANNEE 2025 -2026 |          |              |          |              |                       |         |
|-------------------------------------|----------|--------------|----------|--------------|-----------------------|---------|
| ECOLE                               | Effectif |              | Effectif |              | Taux de fréquentation |         |
|                                     | Scolaire | Restauration | Scolaire | Restauration |                       |         |
| Joseph Viollet                      | 58       | 27           | 54       | 34           | 46.55 %               | 62.96 % |
| Joséphine Baker maternelle          | 73       | 34           | 74       | 41           | 46.57 %               | 55.40 % |
| Joséphine Baker élémentaire         | 178      | 95           | 175      | 105          | 54.60 %               | 60.00 % |
| Robert Doisneau                     | 97       | 43           | 86       | 41           | 43.43 %               | 47.67 % |
| Georges Brassens                    | 78       | 44           | 87       | 48           | 56.41 %               | 55.17 % |
| Benoit Branciard                    | 89       | 60           | 100      | 66           | 67.41 %               | 66.00 % |
| TOTAUX                              | 573      | 303          | 576      | 335          | 53.06 %               | 58.16 % |

Le taux de fréquentation moyen est passé de 53,06 % à 58,16 %, avec des variations selon les sites : B. Branciard (66 repas/jour, -1,41 %), J. Baker Élémentaire (105 repas/jour, +5,40 %) et R. Doisneau (+4,24 %).

On observe également une évolution notable de +16,41 % à Joseph Viollet, et ce malgré une baisse des effectifs scolaires. Cette hausse ne trouve pas, à ce stade, d'explication précise car aucun programme immobilier n'a été livré durant cette période. Elle pourrait toutefois être liée à l'organisation professionnelle des familles, qui ne leur permet pas ou plus de récupérer leur enfant durant la pause méridienne.

Un suivi de cette évolution est mis en place par le service scolaire afin d'en analyser les causes et d'en mesurer les effets dans la durée.

L'évolution de la fréquentation d'une année sur l'autre confirme ainsi la stabilité et l'attractivité du service proposé.

## 3. Nombre de repas servis dans les restaurants scolaires :

| Nombre de repas servis                |        |               |          |
|---------------------------------------|--------|---------------|----------|
| Année scolaire 2023-2024 (585 élèves) | 42 388 | - 3 423 repas | - 3.15 % |
| Année scolaire 2024-2025 (573 élèves) | 42 302 | - 86 repas    | - 0.20 % |

Le nombre de repas servis est resté globalement stable au cours des deux dernières années. Toutefois, la tendance pour l'année en cours s'oriente à la hausse, avec une augmentation du nombre de repas servis, passant de 303 en 2024-2025 à 335 (+32) en ce début d'année 2025-2026.

Il convient néanmoins de rester prudent quant à cette évolution, celle-ci étant établie sur la seule période de septembre à décembre 2025.

#### 4. Nombre de repas servis par régime :

| Nombre de repas servis sur l'année scolaire 2024-2025 par régime |        |                                         |
|------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|
| Repas                                                            | 32 708 | 77.32 % de la totalité des repas servis |
| Repas sans viande                                                | 9 594  | 22.68 % de la totalité des repas servis |

| ECOLE          | Effectif scolaire | REPAS | % / eff. Scol. | REPAS sans VIANDE | % / eff. Scol. |
|----------------|-------------------|-------|----------------|-------------------|----------------|
| R. DOISNEAU    | 99                | 3806  | 27.7           | 1944              | 14.1           |
| B. BRANCIARD   | 89                | 7680  | 62.1           | 712               | 5.8            |
| J. VIOLLET     | 59                | 2837  | 34.6           | 1041              | 12.1           |
| G. BRASSENS    | 78                | 4669  | 43.1           | 1352              | 12.5           |
| J. BAKER Mat.  | 73                | 3809  | 37.5           | 1274              | 12.6           |
| J. BAKER Elem. | 173               | 9 907 | 41.2           | 3271              | 13.6           |

On constate qu'environ 1 repas sur 4 est un repas sans viande. Le service de restauration municipale répond donc à une diversité de choix alimentaires.

#### 5. Le Projets d'Accueil Individualisé (PAI) alimentaire :

Un PAI alimentaire est un protocole mis en place à l'école ou à la restauration scolaire pour organiser l'accueil d'un enfant ayant une allergie ou un problème de santé **nécessitant un régime alimentaire particulier**. Il est établi en concertation avec la famille, le médecin et l'établissement scolaire et, est obligatoirement communiqué à l'ensemble de la communauté éducative par la famille. Une rencontre est organisée en amont avec le personnel périscolaire pour sa mise en œuvre.

Ci-après rappel du règlement intérieur du restaurant scolaire concernant les PAI :

##### **Article 6 : Plan d'Accueil Individualisé (PAI)**

La procédure de mise en œuvre d'un PAI est à la demande de la famille. Elle est **nécessaire et obligatoire** avant toute inscription à la restauration scolaire.

Les enfants souffrant de troubles de santé ou d'allergie alimentaire peuvent bénéficier du service de restauration sous la réserve expresse de la mise en place **d'un plan d'accueil individualisé (PAI)** établi selon les protocoles recommandés par le circulaire n° 99-181 du 10 novembre 1999.

Les enfants doivent être inscrits au service de restauration scolaire. Il sera appliqué une tarification spécifique dite de panier repas.

Le PAI est valable pour l'année scolaire. Il doit être renouvelé ou réactualisé à chaque rentrée scolaire de septembre.

La commune ne prévoit pas de repas de substitution. La famille devra préparer un repas, transmis chaque matin aux agents du périscolaire et conservé dans une boîte avec couvercles, tous deux hermétiques et adaptés au micro-onde. Le repas doit être froid (température inférieure à 6°C). Le personnel de la restauration scolaire se chargera de réchauffer le plat de l'enfant.

| Nombre et type de PAI à la rentrée scolaire 2025                        |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| PAI                                                                     | 11 |
| • allergie petits-pois / arachide / noisette / pistache / noix de cajou | 1  |
| • allergie kiwi                                                         | 1  |
| • allergie protéine de lait                                             | 2  |
| • œufs / noix de cajou / pistache                                       | 1  |
| • noix de cajou / pistache / arachide                                   | 1  |
| • arachide                                                              | 1  |
| • problème de mastication                                               | 1  |
| • allergie au gluten                                                    | 1  |
| • allergie lait de vache et gluten                                      | 1  |
| • allergie cacahuète et arachide                                        | 1  |

Il paraît extrêmement complexe pour notre cuisinier d'élaborer de menus spécifiques pour les enfants soumis à un PAI. En cuisine centrale, les plats sont produits en grandes quantités pour une distribution uniforme vers les 5 sites de restauration, rendant impossible une individualisation des plats sans perturber le flux de production.

Les PAI recensés (11 à la rentrée 2025) couvrent une variété d'allergènes : arachide, noix de cajou, pistache, gluten, lait de vache, œufs, petits-pois ou kiwi, avec des restrictions parfois croisées. Individualiser les repas PAI impliquerait de tracer et substituer des ingrédients pour chacun, amplifiant les risques de contamination croisée lors des manipulations collectives (*couteaux, plans de travail, ustensiles partagés*), alors que les normes de sécurité alimentaire exigent une séparation stricte des productions.

## 6. L'évolution de la tarification de la restauration scolaire :

| Année scolaire | Tarif  | Augmentation | Tarif PAI | Augmentation | Hors Gleizé | Adulte |
|----------------|--------|--------------|-----------|--------------|-------------|--------|
| 2019/2020      | 4,20 € | + 2,44 %     | 2,60 €    | + 1,96 %     | 5,25 €      | 7,50 € |
| 2020/2021      | 4,20 € |              | 2,60 €    |              | 5,25 €      | 7,50 € |
| 2021/2022      | 4,20 € |              | 2,60 €    |              | 5,25 €      | 7,50 € |
| 2022/2023      | 4,20 € |              | 2,60 €    |              | 5,25 €      | 7,50 € |
| 2023/2024      | 4,30 € | + 2,38 %     | 2,65 €    | + 1,89 %     | 5,40 €      | 7,50 € |
| 2024/2025      | 4,30 € |              | 2,65 €    |              | 5,40 €      | 7,70 € |
| 2025/2026      | 4,30 € |              | 2,65 €    |              | 5,40 €      | 7,70 € |

La commune a décidé de ne pas augmenter le coût du repas à la rentrée 2025 malgré la hausse des coûts des denrées alimentaires et des coûts de production.

Par ailleurs, il est important de préciser que le tarif demandé aux familles ne correspond pas au coût réel d'un repas. Celui-ci comprend non seulement le prix des aliments, mais aussi l'ensemble des frais liés au fonctionnement du service : charges de structure, rémunération du personnel de cuisine et du personnel périscolaire présent pour encadrer les enfants durant le temps du repas.

La participation financière des familles permet ainsi de contribuer au service, tout en restant volontairement inférieure à son coût réel, afin de garantir un accès équitable à la restauration scolaire.

## 7. Mise en place des selfs :

- Septembre 2023 : Robert Doisneau et Joséphine Baker élémentaire.
- Septembre 2024 : Benoit Branciard + extension à la cuisine centrale. Ces travaux optimisent la production tout en maintenant la qualité.
- Septembre 2025 : Georges Brassens.

Le retour des enfants, tout comme celui des parents, est très positif concernant la mise en place des selfs.

## 8. Projet de construction d'une salle de restauration pour les maternelles à J. Baker :

Guillaume Delastre présente le projet de construction de la nouvelle salle de restauration destinée aux élèves de maternelle de l'école Joséphine Baker.

Ce nouveau bâtiment viendra remplacer le modulaire actuellement en place, qui sera retiré à la fin de l'année scolaire 2025-2026. La surface de la future salle sera adaptée afin de permettre à l'ensemble des élèves de maternelle de déjeuner dans un même espace.

Les travaux de construction sont prévus durant la période estivale (juillet-août), pour une mise en service dès la rentrée de septembre 2026.

## 9. Mission d'accompagnement de la diététicienne :

Depuis 2023, Audrey Goulevitch, diététicienne accompagne la commune et plus particulièrement Nadir Borni, notre chef cuisinier dans l'élaboration des menus.

Elle a pour missions :

- de veiller à l'équilibre nutritionnel des repas conformément aux recommandations en vigueur (GEMRCN, PNNS, LOI EGALIM etc.).
- d'adapter les menus aux besoins spécifiques des enfants selon leur âge.
- de garantir la variété alimentaire et l'introduction régulière de produits de saison.
- de contribuer à l'éducation au goût et à la sensibilisation à une alimentation équilibrée.
- de travailler en concertation avec le chef cuisinier afin d'assurer la faisabilité technique des menus et le respect du budget communal.

| LES MENUS DE LA CANTINE                       |                                                                                                           |                                         |                        |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Semaine du 2 au 6 février 2026                |                                                                                                           |                                         |                        |
| LUNDI                                         | MARDI                                                                                                     | JEUDI                                   | VENDREDI               |
| Carottes râpées                               |                                                                                                           | Soupe du jour                           | Menu Anti-Gaspil       |
| Jambon grillé<br>Œuf dur<br>Gratin dauphinois | Rôti de dinde sauce<br>champignon<br>Poisson sauce champignon (1)<br>Bouillabaisse - Petits pois - tomate | Mousseline maison<br>Gratin de poireaux | Méti - Mélo<br>du chef |
|                                               | Yaourt                                                                                                    | Tomme de Savoie                         |                        |
| Mousse ceco                                   | Fruit de saison                                                                                           | Fruit de saison                         |                        |

(1) Plat de substitution  
(2) produit décongelé

Ces menus peuvent contenir certains allergènes (A : moutarde / F : arachide / K : graines de sésame / B : crustacés / G : fruits à coques / L : mollusques / C : poissons / H : sésame / M : céréales avec gluten / D : Œufs / I : lait / N : cèleri / E : soja / J : lupin)

Pour plus d'informations : 04 74 68 44 05

| LES MENUS DE LA CANTINE                 |                                                         |                                     |                                                                                |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Semaine du 26 au 30 janvier 2026        |                                                         |                                     |                                                                                |
| LUNDI                                   | MARDI                                                   | JEUDI                               | VENDREDI                                                                       |
|                                         | Soupe de pâtes alphabet                                 |                                     |                                                                                |
| Rouille saucisse<br>Rouille végétal (1) | Cabillaud pané aux 7<br>céréales<br>Epinards à la crème | Menu choisi par l'école<br>Doisneau | Pot au feu<br>Pot au feu végétal (1)<br>Carottes, pommes de terre,<br>poireaux |
| Camembert                               |                                                         |                                     | Yaourt nature                                                                  |
| Compote maison                          | Fruit                                                   |                                     | Gâteau à la praline                                                            |

(1) Plat de substitution  
(2) produit décongelé

Ces menus peuvent contenir certains allergènes (A : moutarde / F : arachide / K : graines de sésame / B : crustacés / G : fruits à coques / L : mollusques / C : poissons / H : sésame / M : céréales avec gluten / D : Œufs / I : lait / N : cèleri / E : soja / J : lupin)

Pour plus d'informations : 04 74 68 44 05

Un temps d'échanges se met en place avec les membres de la commission, Audrey Goulevitch et Nadir Borni sur les contenus des menus et l'équilibre de ces derniers.

Concernant les menus sans entrée, la diététicienne précise que, lorsque aucune entrée n'est proposée, la portion du plat principal est augmentée afin de garantir un apport suffisant pour les enfants. Cette organisation permet de maintenir un **équilibre nutritionnel** de qualité, en s'appuyant sur l'ensemble des autres composantes du repas (plat principal, garniture, produit laitier, dessert). L'équilibre alimentaire reste ainsi pleinement respecté, tout en répondant aux besoins nutritionnels des enfants et aux objectifs fixés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, les observations menées dans les restaurants scolaires de la commune montrent qu'une quantité importante d'entrées est jetée chaque jour ; l'ajustement des portions permet donc de limiter ces déchets tout en conservant un repas complet et adapté.

M<sup>me</sup> Goulevitch rappelle enfin que le menu végétarien hebdomadaire est une obligation légale. Les apports nécessaires de protéine - via des ovoproduits, des laitages et des protéines végétales -, sont bien évidemment assurés.

## **10. Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires :**

La commune de Gleizé a déployé un plan antigaspillage ambitieux dans ses restaurants scolaires, avec des actions concrètes lancées dès 2024 en impliquant les enfants et les personnels œuvrant durant la pause méridienne.

Ce programme vise à réduire significativement le gaspillage alimentaire tout en sensibilisant les élèves aux enjeux environnementaux et citoyens. Des animations pédagogiques, des temps d'échange autour de l'alimentation et la mise en place de dispositifs de tri et de pesée des déchets permettent aux enfants de mesurer concrètement l'impact de leurs gestes au quotidien.

Les équipes encadrantes sont également mobilisées afin d'accompagner les élèves, d'adapter les portions lorsque cela est nécessaire et d'encourager une consommation plus responsable. À travers cette démarche collective, la commune entend promouvoir une culture du respect des ressources et inscrire durablement ses établissements scolaires dans une dynamique écoresponsable.

L'analyse régulière des pesées, croisée avec les menus proposés, ainsi que les ajustements décidés par le COPIL, ont permis de réduire **de 50 %** la production de biodéchets dans les restaurants scolaires de la commune en 2025.

### **Les résultats du bilan 2025 sont particulièrement probants :**

- Moyenne : **90 g** de biodéchets récupérés par repas et par enfant, contre **178 g** en 2024, soit une diminution significative.
- **4 175 kilos** de biodéchets collectés, puis valorisés,
- Ces déchets ont été transformés en **754 kilos** de compost,
- Le compost produit a permis d'amender **417 m<sup>2</sup>** de terres.

## **11. Questions des parents :**

### **1. Les enfants peuvent-ils se resservir librement ?**

Le surplus de nourriture est géré de manière à permettre aux enfants de se resservir lorsqu'ils le souhaitent. Cette possibilité existe déjà dans la pratique quotidienne sous la supervision des agents périscolaires. En revanche, cette organisation est plus complexe pour les portions individuelles.

La mise en place de la technique « *ne servir que la moitié* » est une pratique astucieuse mise en place pour les agents de restauration scolaire qui consiste à couper en 2 les parts individuelles et de n'en servir qu'une moitié à l'enfant dans un premier temps.

Si ce dernier veut sa seconde moitié, il peut venir la rechercher sinon celle peut être redistribuer à un autre enfant. Cette approche réduit les déchets tout en maintenant une offre flexible, encourageant une meilleure gestion des ressources en cantine.

## 2. Peut-on inscrire une enfant le matin à la cantine ?

L'inscription doit intervenir au plus tard 48 heures avant la date du repas, **excluant toute demande la veille ou le jour même**. En cas d'urgence, contactez directement le service scolaire au 04.74.65.83.39 ou par e-mail à [servicescolaire@mairie-gleize.fr](mailto:servicescolaire@mairie-gleize.fr)

**Attention :** Les demandes de réservation ou d'annulation aux activités périscolaires ou restauration scolaires ne passent jamais par les enseignants et doivent se faire prioritairement par l'Espace Famille. En cas de difficulté, les familles doivent s'adresser au service scolaire au 04.74.65.83.39 ou par e-mail à [servicescolaire@mairie-gleize.fr](mailto:servicescolaire@mairie-gleize.fr)

### ⚠ Petit rappel des règlements périscolaire et restauration scolaire :

Toute réservation ou modification devra intervenir **48 heures** avant le jour de fréquentation prévu. Elles s'effectuent directement à partir du PORTAIL FAMILLE.

⚠ **En cas de non-respect de ce délai** et au bout du 3<sup>ème</sup> non-respect durant l'année, il sera facturé directement un tarif majoré de **15,00 € (quinze euros)** par séance ⚠

### RAPPEL :

| Jour concerné | J-2 (48h avant)       |
|---------------|-----------------------|
| LUNDI         | vendredi avant minuit |
| MARDI         | samedi avant minuit   |
| JEUDI         | lundi avant minuit    |
| VENDREDI      | mardi avant minuit    |

En cas d'absence pour maladie de l'enfant, fournir un certificat médical **dans les 48H en mairie** (à l'attention du service scolaire) ou par mail [servicescolaire@mairie-gleize.fr](mailto:servicescolaire@mairie-gleize.fr) afin que le service ne soit pas facturé.

Il ne sera pas facturé de service périscolaire réservé en cas d'absence de l'enseignant non remplacé et dont le parent a assuré la garde par ses propres moyens.

**NB :** les points 3 à 7 ont été soumis par écrit par les représentants de parents délégués de l'école G. Brassens.

## 3. Les menus manquent de saisonnalité (tomate en décembre) :

Le 2 décembre, des tomates ont bien été servies en entrée sous forme de salade (cœur de palmier, mozzarella et tomate). Il s'agit d'une utilisation exceptionnelle que Nadir Borni ne s'interdit pas mais dont il limite le plus possible la fréquence. Il confirme n'utiliser le reste du temps, en cette saison, que des tomates en conserve, réservées aux gratins ou aux sauces.

L'adéquation saisonnière des menus demeure pour la commune une préoccupation essentielle.

## 4. Augmentation des plats uniques où tout est mélangé

L'utilisation de plats uniques reste très limitée, seuls 4 plats de ce type ont été proposés sur 72 repas consécutifs servis soit 5.55% :

- Paëlla du 26/09/25
- Risotto de Saint-Jacques à la bisque de homard du 24/11/25

- Fideuà du 09/01/26
- Rougail saucisse du 26/01/26

5. Diversité : L'année dernière le cuisinier préparait dans ses menus des plats originaux et travaillés. « *J'ai en mémoire un risotto à la bisque de homard et au parmesan. Alors il est vrai que les intervenants reprochaient parfois trop de complexité pour des enfants mais je trouve très dommage de ne plus voir ce genre de plats qui avaient l'intérêt de faire découvrir des saveurs à nos enfants. Surtout que je trouve qu' en revenant à des menus plus simples (peut être plus apprécié des enfants) nous avons perdu en équilibre alimentaire. Notamment avec parfois des repas entiers sans légumes* ».

En matière de diversité et d'équilibre alimentaire, les menus doivent nécessairement inclure des légumes afin de garantir un apport nutritionnel adapté. Nous élaborons nos menus en étroite collaboration avec notre diététicienne et dans le strict respect des recommandations du GEMRCN, qui fixe des règles précises concernant l'équilibre alimentaire et les fréquences de service des différents aliments.

6. Baisse de la qualité : Augmentation des plats utilisant des viandes transformées et/ou hachées au détriment des morceaux de viandes entiers / augmentation des desserts faits à base de préparation (type mousse coco).

Concernant la remarque sur la baisse de qualité, notamment l'augmentation présumée des plats utilisant des viandes transformées ou hachées au détriment des morceaux entiers, notre collectivité se distingue par une politique exigeante privilégiant exclusivement des viandes fraîches et entières, sans recours aucun à des produits transformés ou hachés industrialisés.

Le parent qui émet cette remarque ne peut en avoir connaissance précise sans avoir consulté les étiquettes de traçabilité fournies par nos fournisseurs, disponibles sur demande auprès du cuisinier. Nous l'invitons à une visite ou à un échange direct pour constater et dissiper tout doute.

Concernant la mousse coco, elle s'inscrit dans notre stratégie de gestion responsable des stocks, en tant que plat de secours utilisé ponctuellement 2 à 3 fois par an. Cela permet d'écouler les produits avant leur DLC, évitant ainsi tout gaspillage tout en maintenant une offre de qualité. Ce dessert industriel est réservé à des situations exceptionnelles, préservant l'essentiel des menus faits maison et frais.

Il est à souligner que cette perception exprimée par les parents de Georges Brassens d'une dégradation de la qualité des plats n'a pas été relayée par les parents délégués des autres écoles. Plusieurs constats de satisfaction ont été émis par les parents présents.

7. Accessibilité des menus : les menus ne sont pas accessibles sur smartphone et tablette.

Nous prenons en compte cette remarque, que nous transmettrons à notre prestataire afin qu'elle soit prise en considération.

Nous rappelons par ailleurs que les menus sont disponibles sur l'Espace Famille, sur le site internet de la mairie ainsi qu'affichés à l'entrée des écoles.

**21h40** : Guillaume Delastre lève la séance et invite les membres de la commission, s'ils le souhaitent, à visiter la cuisine centrale et à participer à une dégustation du repas servi aux enfants pendant la pause déjeuner.

Il rappelle également aux parents délégués qu'ils sont invités à venir prendre un repas dans l'un de nos restaurants scolaires afin de découvrir la qualité des repas proposés ainsi que l'encadrement assuré. Ils leur suffit de s'inscrire auprès du service scolaire 04.74.65.83.39

= = = =