

Des repas servis à la cantine bien encadrés

La cantine scolaire, qui vient d'obtenir l'agrément sanitaire européen, est un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire. Mais elle répond surtout à des exigences : l'amélioration des menus servis à l'école, de leur équilibre, de leurs qualités nutritionnelles et sanitaires.

Pour les pouvoirs publics, la priorité est de garantir une bonne qualité sanitaire, ainsi que l'équilibre nutritionnel des repas afin de prévenir l'obésité. A Nègrepelisse, les élus, en concertation avec les parents d'élèves, les chefs d'établissement, la responsable de la cantine et une diététicienne, ont choisi de valoriser les produits locaux et surtout de cuisiner un maximum de plats sur place : les carottes sont râpées à la cantine, les soupes sont cuisinées à base de légumes frais, puis mixées avant d'être servies aux enfants, les poulets achetés sont labellisés, les fruits et légumes proviennent des agriculteurs locaux, le pain et les pâtisseries sont fabriqués au village, poisson frais est livré tous les vendredis matins, deux produits bio par semaine sont servis aux écoliers. Toutes les mesures sont donc prises pour apporter une alimentation saine et équilibrée.

La qualité sanitaire des aliments ne pose pas de problèmes car les denrées utilisées sont saines et la cantine est inspectée par les services vétérinaires. Les menus sont composés conformément aux recommandations législatives et réglementaires. Ils couvrent au moins 40 % des besoins de l'enfant en calories, protéines, phosphore, magnésium, fer et vitamines. Les exigences minimales de qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire ont été rendues obligatoires depuis la rentrée 2008.

L'information des élèves et des parents est essentielle. Ainsi, les menus sont affichés à l'entrée de l'école et proposés sur le site internet de la ville.



Les prix d'un repas

A l'heure actuelle, un repas coûte 2.20 par enfant et 4.40 par adulte. En réalité, la matière première -les ingrédients- et la confection des repas reviennent presque à 6. La différence entre ce que les familles paient et le prix de revient est assumé par la municipalité, soit environ 3.80 auxquels il convient d'ajouter les frais de gestion (emploi du régisseur / acquisition d'un logiciel). Il faut rappeler que la cantine est un service rendu aux familles.

Le règlement de la cantine :

-vous pouvez vous acquitter des factures de cantine mensuelles soit par chèque/espèce ou carte bancaire en vous rendant directement à la mairie de Nègrepelisse (1er étage- bureau de gauche) en vous munissant de votre facture. Ouverture tous les jours sauf le mercredi.

- ou par voie de prélèvement automatique (téléchargement des modalités sur ce lien)



Un fruit pour la Récré

Les enfants et les adolescents, ne consomment pas assez de fruits. L'opération «Un fruit pour la récré» vise à donner aux enfants le goût des fruits. Lancé en 2008, ce programme, permet d'organiser dans les communes participantes des distributions de fruits aux élèves du primaire et du secondaire, afin de lutter contre l'injustice alimentaire, et pour leur redonner le goût de manger mieux. À Nègrepelisse, cette opération a commencé à la rentrée de septembre 2009.

Grâce au cofinancement européen, le coût moyen à la charge de la commune est de 0,85 par élève pour l'engagement de 6 distributions sur un trimestre. Il s'agit d'une distribution hors repas de fruits frais de saison dans les deux écoles maternelles et élémentaires et le Centre de Loisirs Attaché à l'École (CLAE) de la commune, au moment de la pause de 10 heures et de 15h30, ce qui représente 2 500 kg de fruits distribués par le restaurant scolaire et par trimestre.

Il s'agit principalement de fruits français et européens comme des clémentines, des bananes, des kiwis, des pommes, des oranges, du raisin. Cette action est complétée d'un accompagnement pédagogique par les professeurs des écoles comme des actions sensorielles, des approches nutritionnelles, écologiques et botaniques, des ateliers créatifs afin de développer leur goût pour les fruits et légumes et de s'inscrire concrètement dans les objectifs du Plan National Nutrition Santé (dont l'objectif est de réduire la progression de l'obésité et des maladies associées).

Avec «un fruit pour la récré», plus qu'une simple distribution de fruits, c'est une véritable éducation alimentaire qui est en jeu.

[recherche avancée](#)

CONTENU DROIT

Liens directs

- [Plan de situation](#)
- [Informations et horaires](#)
- [SORTIR](#)
- [L'actualité de la commune](#)
- [Les élus communiquent](#)
- [Bulletins municipaux](#)
- [Menus de la cantine](#)
- [Communauté de Communes](#)
- [Le pays Midi Quercy](#)

- [Hébergement](#)
- [Jardins et balcons fleuris](#)
- [Concours les Confituriales](#)
- [Fiches de randonnée](#)
- [Annuaire des commerçants](#)
- [Annuaire des associations](#)
- [Contactez-nous](#)
- [Bulletin d'inscription Plan canicule](#)

Nos services en ligne

- [Vos droits et démarches en ligne](#)
- [Ma parcelle sur internet](#)
- [Mes transports en Midi-Pyrénées](#)