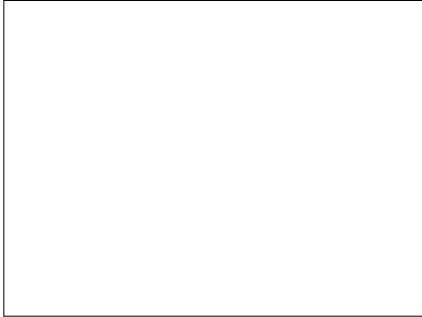


Le service de la restauration scolaire

C'est en 1984 que la traditionnelle cantine s'est appelée Restaurant Municipal. Les premières années, il accueillait 180 enfants des écoles publiques, primaire et maternelle. Puis, la restauration scolaire s'est développée en desservant également l'école Ste-Thérèse, dont les élèves prennent leur repas à la salle Turenne. Aujourd'hui, plus de 350 repas sont concoctés par les soins des cinq agents de la cantine.



Les menus

Les menus sont établis par l'équipe des « cuisinières » avec la participation des parents d'élèves et de quelques élus.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée. La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et informer les parents sur les questions liées à la sécurité alimentaire. La cantine est aussi un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer.

Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

Il est vrai qu'avec le progrès, les petites cantines sont en voie de disparition car les règles d'hygiène alimentaire qui s'imposent sont strictes et où une vigilance de chaque instant. C'est dans ce but qu'agit Monsieur le Maire qui met tout en œuvre pour garder des repas équilibrés.

Aujourd'hui, les conseils d'une diététicienne permettent également de respecter le cycle alimentaire de chacun.

Les repas à thème

- La semaine du goût

Dans le cadre de l'opération nationale de la semaine du goût, les agents de la restauration scolaire de Nègrepélisse concoctent aux élèves de savoureux plats aux goûts novateurs : du poulet au paprika, un gratin de courgette et pommes de terre. Les enfants ont eu ainsi l'opportunité de découvrir des saveurs nouvelles grâce à un mélange original d'épices.

- Le repas halloween

À l'approche des vacances scolaires de Toussaint, les cantinières du restaurant scolaire ont mis en place un repas thématique sur la fête d'Halloween. Après avoir décoré la salle en noir et orange et s'être déguisée, les cuisinières ont servis aux enfants un déjeuner très festif. Comme de coutume, les enfants ont eu droit à des plats très originaux comme des galettes de pommes de terre hamburger.

- Le repas de Noël

Le repas de Noël est pour les enfants un instant privilégié de fin d'année en raison de la qualité des plats proposés. De plus, la visite du Père Noël et la distribution de chocolat s'avèrent très attendus.

[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](#)

