



Restauration scolaire : menus, cuisine centrale et services aux familles

Retrouvez sur cette page toutes les informations essentielles sur la restauration scolaire.

Restauration scolaire à Trappes : des repas sains et adaptés pour tous les enfants

Trappes est une ville qui, pour garantir la qualité de ses menus, gère directement sa cuisine centrale. Cela permet de maîtriser l'ensemble du processus de préparation des repas, de la sélection des ingrédients à la livraison, afin d'offrir des repas équilibrés et adaptés aux besoins de tous les enfants.

Les repas de la cuisine centrale municipale, « Les Marmitons », sont préparés quotidiennement et sans interruption par une équipe de professionnels passionnés qui s'efforcent de promouvoir le goût, le bien-manger et une alimentation équilibrée et saine.

La responsable de la cuisine centrale collabore avec une diététicienne pour élaborer des menus qui répondent aux besoins nutritionnels des enfants, tout en mettant en avant des saveurs variées et des ingrédients de qualité.

La volonté est de valoriser :

- L'utilisation de produits biologiques, locaux et sains dans les menus,
- La qualité des repas servis : respect de la saisonnalité des produits, cuisine faite maison,
- La gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco-détergents, etc.

Le saviez-vous ?

La restauration scolaire est un temps éducatif à part entière qui permet aux enfants de se ressourcer au milieu de leur journée tout en partageant un moment convivial. L'organisation des sites permet d'avoir une heure de repas ainsi qu'une heure d'activités, avec des animations sportives, culturelles ou

scientifiques destinées aux enfants. De plus, la Ville organise tout au long de l'année des animations culinaires et d'éducation au goût pour les enfants : concours de menus, éveil sensoriel, etc.

En maternelle comme en élémentaire, il est possible, à la demande des parents, de réserver un menu végétarien tous les jours.

Question de santé

Le Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) En cas de problème de santé, un Protocole d'Accueil Individualisé est établi entre les parents et l'Éducation nationale, et sera renouvelé en élémentaire sauf demande spécifique. Ce PAI sera pris en compte par la Ville.

Les allergies alimentaires

Les enfants concernés peuvent être accueillis durant la pause méridienne. Si le PAI prévoit qu'ils apportent un panier-repas, le tarif de l'activité "restauration" sera réduit de 50 % par rapport à une inscription avec repas fourni par la Ville.

Le Protocole d'Accueil Personnalisé (PAP)

La Ville a pour objectif d'accueillir tous les enfants sans discrimination, quelle que soit leur situation de santé ou de handicap. La Ville et les parents définissent ensemble un Protocole d'Accueil Personnalisé pour adapter au mieux les modalités d'accueil de l'enfant sur les temps périscolaires et de loisirs, afin de répondre à ses besoins et à ses attentes.

Vos menus :

- [Menus de Janvier](#)
- [Menus de février](#)

Notez bien : en cas de réservation hors délai, le menu végétarien est servi par défaut.