

Restauration scolaire

Une cantine vraiment engagée

Du lundi au vendredi, le restaurant scolaire rassasie les estomacs et régale les papilles des écoliers goulainais tout en les sensibilisant au gaspillage alimentaire. En amont grâce à la méthanisation et en aval autour des tables destinées au tri que les élèves effectuent eux-mêmes après leur repas, déjeuner à la "cantine" les éduque à trier les déchets. Sans compter les diverses animations concoctées au cours de l'année.

à table !

- Qu'est-ce qu'on mange ce midi ?
[Consulter les menus du 11 février au 1^{er} mars](#)
- [Programme des animations 2018-19](#)
- Plus d'infos sur [Radis la Toque](#)

📍 1-3 rue Victor Hugo

☎ 02 40 54 92 88

📍 Mairie

2 rue Victor Hugo

☎ 02 40 54 92 22

✉ enfancejeunesse@hautegoulaine.fr

Une cuisine éco-responsable



En partenariat avec son prestataire Restoria, la Municipalité applique sa démarche éco-responsable jusque dans les assiettes des élèves. Cuisiner des produits frais et locaux est une des priorités du chef, Philippe Jouenne, et de sa brigade de 4 personnes. Chaque jour, ils préparent plus de 550 repas en privilégiant les matières premières brutes et l'approvisionnement en circuits courts. Par exemple, les potages et les purées sont élaborés à partir de légumes fraîchement récoltés par des maraîchers goulainais ou concellois (chez qui ils achètent également les fruits), de nombreuses pâtisseries sont réalisées sur place et le pain est fourni par les artisans boulangers de la commune.

Une fois par semaine, les enfants bénéficient d'un repas bio. L'approvisionnement se fait, via l'association Manger Bio 44, auprès d'agriculteurs locaux qui pratiquent la culture biologique. Toutes les pommes servies au restaurant scolaire sont également produites dans le Grand Ouest et sans pesticides. L'origine des ingrédients est donc une préoccupation essentielle, à l'image des viandes de boeuf, volaille et porc garanties 100% françaises. Tous les ingrédients sont ainsi réunis pour concocter des menus savoureux, goûts et équilibrés qui raviront les jeunes papilles des élèves goulainais !

[En savoir plus sur le restaurant scolaire de Haute-Goulaine](#)

Le restaurant scolaire recycle ses restes

Collectés une fois par semaine via un bac prévu à cet effet dans les cuisines, les biodéchets, à savoir les épluchures et autres restes de préparation ou de repas, sont ensuite traités par méthanisation. Au sein d'un digesteur, composteur au format industriel, privés d'oxygène, les déchets organiques fermentent. Ce procédé biologique naturel va générer du biogaz, énergie combustible et renouvelable riche en méthane, et du digestat, très bon fertilisant réutilisé en agriculture.

En complément de la méthanisation, le restaurant scolaire implique aussi les enfants au quotidien dans le recyclage des ordures organiques. Une table de tri les éduque au gaspillage, au respect de l'environnement et à la réduction des déchets.



Tarifs 2018-19

La restauration scolaire étant un service confié à la société Restoria, les tarifs sont indexés sur le prix du marché en cours avec le prestataire délégataire.

Quotient familial	Tarif unitaire
< 422 €	1,97 €
423 < 537 €	2,29 €
538 < 653 €	2,62 €
654 < 768 €	2,95 €
769 < 884 €	3,27 €
885 < 999 €	3,57 €
1000 < 1114 €	3,63 €
1115 < 1230 €	3,69 €
1231 < 1345 €	3,76 €
> 1346 €	3,82 €

Tarifs forfaitaires

- Panier sans allergène : 3,02 €
- Panier avec allergène : 4,62 €

[Prendre connaissance du Règlement intérieur du restaurant](#)

A télécharger



[Les menus de la "cantine" du 11 février au 1er mars](#) 505 Ko



[Restaurant scolaire : Programme des animations 2018-19](#) 311 Ko



[Restaurant scolaire : fiche de renseignements 2018-19](#) 225 Ko



Constitution de l'association des élus de Haute-Corse



Le règlement intérieur 65 Ko
