A propos de la cantine scolaire, voici quelques questions souvent posées auxquelles nous répondons :

Comment sont composés les menus?

Il y a quatre composantes : une entrée, un plat, un laitage (yaourt ou fromage), un dessert (fruit, gâteau, crèmes, ...). Voici un exemple de répartition : la pyramide alimentaire



Est-ce que les enfants peuvent se resservir ? Comment sont définies les quantités ?

- Pour permettre à tous les enfants de manger à tous les services et de disposer de toutes les quantités nécessaires, les enfants ne peuvent pas se resservir.
- Les quantités sont réparties sur l'ensemble des composantes du menu ce qui permet d'assurer un équilibre alimentaire.

Apprentissage « les gestes à poursuivre à la maison » – Parents à vous de jouer!

Afin que le temps de cantine devienne un apprentissage pour un mode de vie équilibré et durable, nous, parents, pouvons agir !

Inciter les enfants à goûter : car les goûts des enfants évoluent et que les préparations sont différentes.

La question du Sel pendant les repas: bien évidemment, les recommandations sont respectées lors de la préparation des repas par le prestataire; les moyens de proposer du sel pour certain repas, à la cantine ne manquent pas, (à la demande, en self-service, à chaque plateau ?) mais l'imagination de nos chérubins à utiliser des sachets de sel, ne manque pas non plus, aussi proposer des sachets de sel dans certaines écoles se relèvent être impossible (sachet de sel dans la cour, dans les verres d'eau, source de jeux et de gâchis...).

Parents à vous de jouer!