

Unieux, le 8 avril 2019

Restauration scolaire / Information aux parents

Madame, Monsieur,

Les élus du Syndicat intercommunal des Rives qui gèrent la Cuisine centrale, dans un souci de diversification alimentaire, et afin de tenir compte des nombreuses demandes, ont décidé de mettre en place des menus sans les allergènes suivants :

- Moutarde,
- Fruits à coque,
- Poissons,
- Crustacés.

De plus, la loi prévoit au 01/11/2019, l'obligation pour la restauration collective scolaire d'expérimenter pendant deux ans des plats sans viande « au moins une fois par semaine » (Assemblée nationale – Amendement n°792 du 07/09/2018). Ainsi, la Cuisine centrale va dès maintenant introduire des menus végétariens. Ces menus seront composés de protéines animales ou végétales (laitages, œufs, céréales, légumineuses).

Cette démarche est organisée sous le contrôle d'une diététicienne qui valide le plan alimentaire et l'équilibre des menus.

Il s'agit également de présenter une diversité de produits locaux et/ou bio dans les assiettes des enfants afin de favoriser l'éducation au goût.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sincères salutations.

Le directeur de la Cuisine centrale,

Damien SAVEL

