

Nouveau prestataire pour la restauration scolaire

Le marché de la restauration scolaire arrivant à échéance, l'occasion était donnée à la municipalité de revoir les critères de sélection du prestataire qui assurera la préparation et le transport des repas des enfants scolarisés à Thorigny.

L'objectif est non seulement de proposer des repas de qualité aux enfants, mais également de travailler en partenariat avec des acteurs locaux, garants de circuits courts (le boulanger qui fournit le pain est par exemple un artisan situé à Annet) et engagés dans une démarche environnementale.

Ce nouveau prestataire garanti la réalisation de repas préparés dans leurs locaux avec au minimum 60% de produits bio, une proposition d'un repas végétarien par semaine, l'utilisation produits de saison fournis par des producteurs français, et le plus possible locaux ainsi que de volailles labellisées... Les pâtisseries sont entièrement réalisées par eux. Il proposera aussi des repas à thèmes et régionaux afin de développer le goût des enfants.

De nouveaux critères déterminants ont été ajoutés au marché cette année dans un aspect environnemental. Le prestataire assure un suivi des quantités fournies et des quantités jetées afin de proposer des actions pour réduire le gaspillage alimentaire. De plus, les contenants utilisés pour le transport et la cuisson des plats sont entièrement recyclables et 100% fibres de cellulose vierge.

Les menus sont consultables ici : <https://www.thorigny.fr/mes-services/enfance-et-jeunesse/menus-de-la-re...>

Nous espérons que les enfants seront enthousiastes quant aux menus proposés et nous leur souhaitons un très bon appétit !

Publié le 15 février 2021