

Cazaubon : La restauration scolaire est au top



Cazaubon : La restauration scolaire est au top

La municipalité et Jean-Michel Gilles, responsable de la restauration et cuisinier, ont de nouveau apporté des améliorations à la restauration scolaire. Les enfants du primaire lundi à midi ont découvert les nouveautés, notamment au niveau de l'encadrement et de la pédagogie sur la nutrition. Depuis l'année 2006, les municipalités successives ont mis en place le programme national nutrition santé (PNNS). Ainsi, la restauration communale cazaubonnaise a atteint le PNNS 3. Jean-Michel Gilles précise : « Nous continuons tout ce qui a été réalisé jusqu'à maintenant, et poursuivons dans cette logique à améliorer la qualité, à équilibrer les menus et à veiller à l'éducation des enfants. Les résultats sont satisfaisants. Nous respectons la grille alimentaire des besoins des enfants selon leur âge, et je peux dire qu'il n'y a pas de gaspillage à la cantine. »

Depuis lundi, cinq personnes veillent au bon déroulement du repas. Chaque agent a la responsabilité d'une quinzaine d'enfants. Cette organisation permet d'intéresser les enfants aux plats qui leur sont servis. Un dialogue, sur les produits employés et les saveurs, s'établit entre les adultes et les enfants. Ce moment relationnel et éducatif a un aussi un autre effet bénéfique, la salle de restauration est plus calme. Ce nouveau cadre pédagogique prépare aussi les enfants au self, qu'ils découvriront plus tard au collège.

Les menus sont élaborés sur cinq semaines et sont validés par le service de contrôle en nutrition (Nutriservice). Évidemment, nous privilégions les circuits courts et les fournisseurs locaux, régionaux agréés. Notre choix se porte sur les produits frais, bio et de saisons. Depuis de nombreuses années, Jean-Michel Gilles achète au marché de Cazaubon, les fruits, légumes et herbes : « Nous continuons d'augmenter la consommation de fruits et de légumes, afin de permettre aux enfants de découvrir leurs saveurs et leur diversités. Nous avons aussi augmenté les apports en fer et calcium. »

« Les viandes sélectionnées sont labellisées, les poissons servis le mardi, proviennent de la pêche de la nuit. La qualité et la fraîcheur des produits, nous permettent de réaliser une restauration fait maison avec des créations de plats savourées par les 120 enfants. »

La municipalité a ainsi atteint l'objectif de qualité qu'elle s'était fixé. Elle compte bien poursuivre ce développement profitable aux enfants en apportant de nouvelles améliorations pour la rentrée de septembre. En complément, la municipalité développera le tri sélectif. Un meuble aux normes sera réalisé en régie, puis sera installé dans la salle de restauration. La municipalité envisage aussi le renouvellement de la vaisselle qui sera encore plus adaptée aux enfants et plus pratique.