

Villes proposant (ou favorisant) des menus végétariens (non classé – années diverses)

http://www.saint-nazaire-les-eymes.fr/Download/resto_scolaire%20r%C3%A9glement.pdf

(page 2)

Commune de Saint Nazaire les Eymes (Isère)

REGLEMENT DE LA CANTINE MUNICIPALE (scolaire)

(applicable à compter du 4 septembre 2006)

Article 1 : Objet

[...] La Commune met à la disposition des familles un service de restauration [...] Les repas sont fournis par la société S.H.C.B. 100, rue de Luzais 38070 Saint Quentin Fallavier. Le traiteur prépare un menu avec cinq composantes (entrée, plat de viande ou de poisson, légumes ou féculents, produit laitier et dessert) avec quelques repas à thème et animation AINSI QUE DES MENUS SPECIFIQUES ETABLIS A LA DEMANDE : un menu sans porc, un MENU **VEGETARIEN**, un menu sans poisson, un menu sans oeuf, un menu sans gluten.

Pour toute information complémentaire, notamment sur le déroulement d'un repas à la cantine, voir le site www.saint-nazaire-les-eymes.fr ou tél. cantine :04.76.52.43.55

http://www.voreppe.fr/pdf/inscription_restaurant_scolaire.doc

Ville de Voreppe (Isère)

1, place Charles de Gaulle - BP 147

38343 Voreppe Cedex

Tél. 04 76 50 47 47

Fax. 04 76 50 47 48

INSCRIPTION RESTAURANT SCOLAIRE

Année Scolaire 2007 / 2008

Repas Spéciaux : Sans Porc - Sans Poisson - Sans Oeuf (dur, omelette uniquement) - Sans Boeuf - **Végétarien**

Communauté de Communes du Petit-Caux (groupant 18 communes)

76370 St-Martin en Campagne (Seine-Maritime)

<http://www.cc-petit-caux.fr/dhtml/home.php?id=354>

RESTAURANT SCOLAIRE :

http://www.cc-petit-caux.fr/dhtml/download.php?file=dui_dossier_interne.pdf

Allergies, régime, intolérance alimentaire, handicap : ?? OUI ?? NON

Si ces pathologies nécessitent la mise en place d'un Plan d'Accueil Individualisé : Contactez ...

Repas Particuliers :

- Sans porc ??

- **Végétarien** ??
- Autre ?? Précisez :.

Mairie de VARCES
16, rue Jean Jaurès
38761 Varces (Isère)
Tél. 04 76 72 80 36
info@varces.fr - Service scolaire - 04 76 72 95 77
RESTAURANT SCOLAIREe
<http://www.varces.fr/images/quotidien/fiche-inscriptions.pdf>

FICHE INSCRIPTION - ANNEE 2007/2008

Précisez : repas sans porc, repas **végétarien**, repas sans poisson.
ATTENTION ! : repas sans oeufs (s'entend dans sa forme originelle. Ne comprend pas les préparations à base d'oeufs).

<http://www.albertville.com/news-mairie/telechargement/dimages/mag21-72dpi.pdf>
(Page 6)

Bulletin de la Mairie d'ALBERTVILLE (Septembre-Octobre 2006)
Hôtel de Ville
12 cours de l'Hôtel de ville - 73200 ALBERTVILLE (Savoie)
Tél : 04 79 10 43 00
ville@albertville.com

Restaurants scolaires : des déjeuners privilégiés

- Bio, **végétarien** et équitable [1 fois par mois...]

La restauration scolaire s'adapte à l'air du temps. Une fois par mois, les écoliers ont droit à un menu bio et un autre **végétarien**. S'attabler à la cantine, c'est aussi apprendre ce que l'on mange. "Nous voulons sensibiliser les enfants à la qualité de leurs aliments" explique Jean-Philippe Miège, responsable de la production à la Cuisine Centrale.

La bonne surprise vient DU REPAS VEGETARIEN qui reçoit un bon accueil. "Il passe très bien" assure Jean-Philippe Miège car, même sans viande, les protéines sont présentes dans d'autres aliments comme dans l'association de légumes secs et de céréales. La prochaine innovation envisagée concerne les produits issus du commerce équitable. "C'est un projet qui me tient à coeur" souligne Jean-Pierre Saint-Germain, adjoint chargé de la vie scolaire. "Ce serait un excellent moyen d'apprendre aux enfants certains enjeux de la planète, de les sensibiliser aux autres pays moins privilégiés que nous".

Communauté d'Agglomération Mulhouse Sud Alsace
2 rue Pierre et Marie Curie
BP 90019
68948 MULHOUSE CEDEX 9
Tél : +33 (0)3 89 33 79 79 / Fax : +33 (0)3 89 33 79 81

info@agglo-mulhouse.fr

<http://www.cc-mulhouse.fr/images/magazine/AggloMul-8-dossier.pdf> (page 1)

Des enfants bien dans leur assiette

Cette année, 2 000 enfants déjeunent tous les midis dans une des cinquante structures de restauration périscolaires des seize communes de la Communauté d'Agglomération. [...] La demande de régimes spécifiques, liés à la culture (musulman, **végétarien**) ou de santé (diabétique, allergie), est de plus en plus forte. "

Lycée français de Francfort (Allemagne)

Gontardstrasse 11

D-60488 FRANKFURT/Main

Tél : + 49 (0) 69 - 74 74 98 - 0 / Fax : - 142

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez :

. Consulter les menus sur le site : www.lycee-francais-francfort.com

. Contacter M. Kirchhoff :

o Tél : 069 / 97 67 17 83

o E-mail : lyceefrancais.1219@sodexho.de

Note d'informations 2007-2008

Les élèves de primaire et secondaire ont la possibilité de choisir entre un menu complet ou un menu simple :

- le menu complet est composé d'un hors d'oeuvre, d'une salade, d'un plat principal, d'un dessert ou fromage.
- le menu simple est composé d'un plat principal et d'un dessert ou fromage.

Notre objectif étant de donner la possibilité à tous les élèves de déjeuner au restaurant scolaire, nous vous proposons :

- chaque jour un menu sans porc
- chaque jour un menu « **végétarien** » (salades fraîches au buffet ainsi que des légumes et des féculents), considéré comme un menu simple.

http://www.ame-lr.org/publications/sante/guide_alim/alimetsante.pdf (page 23)

Agence Méditerranéenne de l'Environnement/Région Languedoc-Roussillon

Alimentation et santé des Lycéens et des Collégiens

L'alimentation **végétarienne** - Ce qu'il faut savoir

Par conviction ou par philosophie, certaines personnes ne désirent pas consommer de viande. [...]

Il est tout à fait possible de réaliser ce type de menu dans le cadre de la restauration scolaire.

Une action sur l'alimentation **végétarienne** est particulièrement intéressante dans la mesure où c'est un moyen de faire connaître les caractéristiques de cette alimentation et notamment d'en spécifier les avantages et les contraintes. L'intérêt d'une telle action est de découvrir et maîtriser un autre mode d'alimentation et de remettre au goût du jour des aliments végétaux délaissés.

Exemple d'un **menu végétarien** à partir d'un menu traditionnel :

Extrait du Journal d'Informations Municipales de la Mairie du 14ème
N° 12 - Sept/Oct./Nov. 2006

http://www.mairie14.paris.fr/mairie14/download/Publications//Paris14_septembre_octobre_novembre_2006.pdf

(page 10)

MAIRIE DU 14ème ARRONDISSEMENT DE PARIS

De la cantine au restaurant scolaire

7 000 écoliers et collégiens déjeunent à midi à la cantine. Les 16 cuisines des écoles du 14e ont dû se moderniser et s'adapter pour répondre à une augmentation de plus de 10% du nombre de repas ainsi qu'aux normes de qualité. La cantine a fait son temps. On parle maintenant de restaurant scolaire.

Pour éduquer les papilles, les écoliers trouvent régulièrement au menu des produits "bio", des mets exotiques, des **PLATS VEGETARIENS** ou comportant des aliments qui sortent de l'ordinaire.

Priorité à la qualité des produits.

La Caisse des écoles est attentive à l'origine des aliments et à l'équilibre nutritionnel. Beaucoup d'aliments sont certifiés ou labellisés. Et le goût ? Les repas sont variés, chaque mois un aliment nouveau est proposé, comme des algues ou du quinoa (le blé des Incas).

Les repas à thème s'accompagnent d'animations, souvent organisées avec les enseignants, qui sont l'occasion de découvrir de façon originale et ludique une tradition ou un pays.

<http://apelevis.free.fr/articles.php?lng=fr&pg=15>

Depuis 1979, l'Ecole Internationale Robert Schuman accueille des enfants de 6 à 11 ans dans un système scolaire spécifique et adapté, qui a pour objectif de favoriser les contacts de cultures et de langues. [...] Il existe un restaurant scolaire qui propose, outre les repas traditionnels, des plats **VEGETARIENS** et hallal.

Madame SCHNEPP, Directrice
Ecole élémentaire Robert Schuman
10, rue Vauban 67000 Strasbourg
Tél./Fax : 03 88 60 73 65
Elemschuman.strasbourg@wanadoo.fr
Site de l'Ecole :

<http://www.ec-internationale-schuman-strasbourg.ac-strasbourg.fr/>

Source : Site de la Ville de Strasbourg :

http://www.strasbourg.fr/enseignement/periscolaire/Formulaire_inscription_resto.pdf?FileID=docu

[mentsprincipaux%2Fenseignement-universit%C3%A9s%2Fperiscolaire%2Fformulaire_inscription_resto.pdf](http://www.cus-strasbourg.net/ressources/enseignements-principaux/enseignement-universite/C3%A9s/2Fperiscolaire/2Fformulaire_inscription_resto.pdf)

VILLE ET COMMUNAUTE URBAINE DE STRASBOURG

Site : <http://www.strasbourg.fr>

Direction de l'Education

1 Parc de l'Etoile

67076 Strasbourg Cedex

03 88 60 90 90 - courrier@cus-strasbourg.net

Direction de l'ÉDUCATION - ANNÉE SCOLAIRE 2008/2009

INSCRIPTION A LA RESTAURATION SCOLAIRE

EXTRAIT :

La catégorie de repas :

3 types de repas vous sont proposés (1 seul choix possible, quelle que soit la formule choisie) :

Standard Halal ou Sans porc **Végétarien** (*)

(*) Voir la liste des catégories de repas proposées par restaurant scolaire dans la plaquette d'information

Source : Site du grand quotidien région "DNA" - Dernières Nouvelles d'Alsace :

<http://www.dna.fr/articles/200810/22/pre-t-pour-ouverture,strasbourg,000012277.php>

Article paru dans l'édition du Mercredi 22 Octobre 2008

Strasbourg / Restaurant universitaire Esplanade - Prêt pour l'ouverture ?

Trois semaines après l'ouverture de la cafétéria, c'est au tour du premier étage du restaurant universitaire (RU) de l'Esplanade, à Strasbourg, de dévoiler sa nouvelle formule.

Entièrement repensé, le premier étage du restaurant universitaire de l'Esplanade dispose de deux types de self-service.

L'un proposant le plat du jour ou le repas rapide du RU, pour les étudiants pressés.

L'autre composé d'îlots, à la manière d'un restaurant d'entreprise. Plusieurs stands sont installés : pizzas et pâtes, produits de la mer, d'ici et d'ailleurs, et, pour la première fois, un **végétarien**.

Mairie de Claix

place Hector Berlioz,

38640 Claix (Isère)

Standard 04 76 98 15 36.

Vie quotidienne - état civil - scolaire : 04 76 98 00 41

viequotidienne@ville-claix.fr

scolaire@ville-claix.fr

http://www.ville-claix.fr/contenu/04.actualites/pdf/jeunesse/guide_ecolier_07_08.pdf
(page 23)

Année 2007-2008

Nous rappelons les quatre options proposées par le service restauration scolaire :

- 1 - Ordinaire,
- 2 - Sans porc,
- 3 - Sans poisson,
- 4 - **VEGETARIEN.**

Source : Site de la Ville de Claix (Isère) :

http://www.ville-claix.fr/contenu/02.mairie_service/pdf/Inscription%202008-09%202Pp.pdf

Mairie de Claix

Place Hector Berlioz - 38640 Claix

Standard 04 76 98 15 36 - Fax 04 76 98 82 81

Scolaire : **04 76 98 00 41** - scolaire@ville-claix.fr

MAIRIE DE CLAIX

SERVICE SCOLAIRE - INSCRIPTION 2008-2009

EXTRAIT :

RESTAURANT SCOLAIRE :

Repas spécifique souhaité ? Sans porc - Sans viande - Sans poisson - Non spécifique

ACCUEIL CENTRE DE LOISIRS :

Repas spécifique souhaité ? Sans porc - Sans viande - Sans poisson - Non spécifique

Ville de Claix (2ème info) :

Source : Site de la ville de CLAIX (Isère) :

http://www.ville-claix.fr/contenu/04.actualites/pdf/jeunesse/guide_ecolier_08_09.pdf

Page 19 du pdf : LES ACCUEILS PERISCOLAIRES

ACCUEIL A PARTIR DU JOUR DE LA RENTREE MARDI 2 SEPTEMBRE 2008

Page 23 du pdf :

LE RESTAURANT SCOLAIRE - REGLEMENT ET FONCTIONNEMENT

Service Vie Quotidienne de la mairie au : 04 76 98 00 41

ou courriel : viequotidienne@ville-claix.fr

INSCRIPTIONS - CONDITIONS GENERALES

tous les renseignements sont disponibles, ainsi que les imprimés d'inscription, sur le site officiel de la ville de Claix : www.ville-claix.fr

Page 24 du pdf :

6 - Repas de substitution :

Seuls les repas sans porc, les repas sans viande ou les repas sans poisson sont prévus

et peuvent se substituer au repas programmé.

Page 25 du pdf :

Nous rappelons les quatre options proposées par le service restauration scolaire :

1 - Ordinaire, 2 - Sans porc, 3 - Sans poisson, 4 - Végétarien.

La procédure d'inscription ou de désinscription demeure la même.

Lycée Mézeray

6 place Robert Dugué

61200 ARGENTAN

Tél: 02.33.67.88.88 Fax: 02.33.67.88.89

ce.0610006a@ac-caen.fr

<http://lcs.mezaray.lyc61.ac-caen.fr/~blog/wordpress/>

Dans le cadre du projet Eco-école les élèves ont choisi de faire le diagnostic de l'alimentation au lycée en remplissant avec le chef cuisinier la fiche diagnostic du projet Eco école. Il n'y a pas de repas proposés pour les **végétariens** mais il en existe pour les personnes religieuses. Les élèves sont libres de choisir leur propre repas. Les actions envisagées :

[...]

- utiliser des produits issus de la production locale
- Réorganiser une commission menu
- Réfléchir à l'équilibre alimentaire et à l'affichage des calories de chaque plat pour que chaque élève puisse composer son plateau diététique
- proposer un plat **VEGETARIEN**

Organiser des conférences d'information sur ces sujets.

Pôle Universitaire Lille Nord-Pas de Calais

1 bis, rue Georges Lefèvre

59044 Lille cedex

Tél : 33(0)3 20 29 85 60

http://www.poleuniv-lille-npdc.fr/n_enschercheur/6famille/restauration.html

Restauration scolaire

Toutes les écoles primaires et élémentaires disposent d'un restaurant scolaire dont l'accès est ouvert aux élèves inscrits dans l'établissement. L'inscription des enfants se fait auprès de la Mairie dont dépend l'école. Le tarif à payer est calculé selon les revenus des parents. Il existe un Projet d'Accueil Individualisé qui a été mis en place afin de favoriser l'intégration et le suivi scolaire et pédagogique des enfants présentant des pathologies nécessitant une attention particulière quant au suivi médical (Asthme, allergie alimentaire, diabète, épilepsie,...) Il peut concerner également un régime alimentaire spécifique (**VEGETARIEN**, sans porc,...) Il indique notamment les régimes alimentaires et les évictions en cas d'allergies alimentaires.

Le PAI est une convention écrite entre trois parties : la famille, l'école, et le corps médical, valable un an et reconductible. Etablie à la demande des parents, cette convention est rédigée par le médecin de l'Education Nationale ou par le Centre de Protection Maternelle et Infantile.

Source :

http://www.ville-florange.fr/IMG/pdf_dossier_inscription_maternelle.pdf

VILLE DE Florange
Service Enfance et Jeunesse
Mairie annexe.
134 Grand Rue
57190 Florange
Tel 03.82.59.92.87
email : enfance-jeunesse@mairie-florange.fr

Inscription Scolaire 2007/2008 - Prélémentaire.

=> Page 4 :

L'enfant suit-il un régime alimentaire particulier (**VEGETARIEN**, hyposodé, allergique, etc.)
non / oui

=> Page 5 :

Document établi à partir du Règlement Départemental des écoles maternelles et
élémentaires de la Moselle

Réf. :

Circulaire n° 91-124 du 6 juin 1991.

Circulaire n° 94-190 du 29 juin 1994.

A Florange on accepte les élèves **végétariens** (2007-2008)

http://www.ville-florange.fr/IMG/pdf_dossier_inscription_eletr.pdf

Mairie annexe.
134 Grand Rue
57190 Florange (Moselle)
Tél : 03.82.59.92.87
Email : enfance-jeunesse@mairie-florange.fr

Ville de Florange - Service Enfance et Jeunesse
Inscription Scolaire 2007/2008.
Elémentaire

Page 4 (sur 5) :

Autorisations :

L'enfant suit-il un régime alimentaire particulier ?
(**végétarien**, hyposodé, allergique, etc.)

non / oui

Source : Site de la Ville de Florange (Moselle) :

http://www.ville-florange.fr/IMG/pdf_dossier_inscription_maternelle.pdf

Mairie de Florange

Direction de l'Enfance et de la Jeunesse - Mairie annexe.

134 Grand Rue

57190 Florange

03.82.59.92.87 - enfance-jeunesse@mairie-florange.fr

Fax : 03.82.83.24.69

VILLE DE FLORANGE

DOSSIER D INSCRIPTION SCOLAIRE

Année scolaire 2008/2009

Enseignement préélémentaire (dit maternelle)

EXTRAIT :

L'enfant suit-il un régime alimentaire particulier (**végétarien**, hyposodé, allergie, etc.)

non / oui

<https://extranet.cr-franche->

[comte.fr/extranet_education/agenda21/Plans%20d'actions/Pasteur/Pasteur_Planactions.doc](https://extranet.education/agenda21/Plans%20d'actions/Pasteur/Pasteur_Planactions.doc)

LYCEE PASTEUR - BESANCON - AGENDA 21 - PLAN D' ACTIONS

Contact :

Lycée Pasteur (Site National Arts Appliqués)

4 rue du Lycée

25 000 Besançon

Tél. 03 81 81 22 89 - Fax : 03 81 82 34 54

ce.0250008y@ac-besancon.fr

PROGRAMME du CONSEIL REGIONAL DE FRANCHE-COMTE, Décembre 2006

ACTION N° 4 : DEVELOPPER UNE ALIMENTATION DE QUALITE BIOLOGIQUE AU LYCEE

Objectifs :

- ✓ réduire les consommations d'intrants agricoles (engrais, phytosanitaires) dont certains sont des toxiques reconnus ;
- ✓ participer à la sensibilisation de l'ensemble de la population sur l'importance d'une nourriture de qualité ;
- ✓ réduire le gaspillage des aliments à la cantine ;
- ✓ réduire les pollutions des écosystèmes liées à l'usage de ces intrants et permettre le retour sans risques environnementaux des déchets alimentaires dans les cycles naturels de la matière.

Moyens à mettre en œuvre :

- ✓ mise en place une sensibilisation spécifique des différentes personnes fréquentant l'établissement ;
- ✓ mise en place d'une politique d'achat de produits alimentaires en qualité biologique ;
- ✓ mise en place de repas en qualité biologique (pain, **repas végétarien et biologique**) ;
- ✓ mise en place d'une sensibilisation sur les économies à réaliser en cessant de gaspiller les aliments ;
- ✓ modification des cahiers des charges des approvisionnements alimentaires avec l'intégration de la qualité environnementale.

Pilotes : Lycée Pasteur.

Partenaires techniques : Interbio, Collectif Saône&Doubs vivant-Sundgau vivant.

Partenaires financiers : Conseil Régional de Franche-Comté.

Délais de réalisation : Années scolaires 2006-07 et 2007-08.

Budget :

- ✓ Interventions Interbio, Collectif Saône&Doubs vivant-Sundgau vivant.
- ✓ Soutien des coûts des repas pour les familles, suite au changement de qualité alimentaire de la cantine.

Indicateurs : Part de la nourriture en qualité biologique.

http://www.jarville-la-malgrange.fr/site/medias/_pdfs/marches/dossier.pdf

ORGANISATION DES CLASSES DE NEIGE

2008-2009-2010-2011

Ville de Jarville-la-Malgrange

25 rue de la République

54140 JARVILLE (Meurthe-et-Moselle)

Tél 03.83.15.84.00

Objet: Marché ayant pour objet l'organisation des classes de neige

- pour les élèves des CM 2 des écoles de Jarville la Malgrange,
- pour les élèves des classes intégrées de l'Institut des Jeunes Sourds
- et les élèves de l'ITEP ESCALE

Cahier des charges Classes de neige - Jarville - Page7/9 :

2.8 Alimentation

Les repas seront équilibrés, variés selon les normes prévues habituellement et adaptés à la situation de la journée et à l'âge des enfants et des adultes.

[...]

A chaque repas, UN MENU ALTERNATIF DE TYPE **VEGETARIEN** ou sans porc sera proposé AUX ENFANTS QUI LE SOUHAITENT. Le prestataire VEILLERA A ANTICIPER LE CONTENU ET LA QUANTITE DE CES REPAS SPECIAUX DES LE DEBUT DU SEJOUR.

<http://couilly.free.fr/IMG/pdf/cantine/ccap.pdf> :

Département de Seine et Marne

COMMUNE DE COUILLY PONT AUX DAMES (77)

Confection et livraison de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires municipaux et le centre de loisirs

Le présent marché PREND EFFET AU 05/03/07 POUR UNE PERIODE D'UN AN.

Page 2 (sur 7) :

ARTICLE 3 : ELABORATION DES MENUS

Le titulaire s'engage à établir des menus pour 2 mois et au minimum pour 1 mois

Les menus auront préalablement reçu l'approbation de nos services :

. Par un agent de l'école et un responsable du Centre de Loisirs ; un parent d'élève et un élu.

Les menus comprendront 2 choix par composant et par jour (prévoir en plus un plat sans porc ET UN PLAT **VEGETARIEN**) et du poisson au minimum une fois par semaine.

Des plats de substitution devront être proposés en cas d'allergie à certains aliments, en cas de régimes particuliers ou en cas d'interdictions de consommations liées à des convictions religieuses. Aucun surcroît ne sera exigible pour ce type de repas.

Mairie de Saint-Orens de Gameville
46 avenue de Gameville
31650 St-Orens (Haute-Garonne)
Tel. 05 61 39 00 00

<http://www.ville-saint-orens.fr/upload/images/cm%2029juin2006.pdf>

Page 29 (sur 68) :

TARIFICATION RESTAURATION SCOLAIRE - ANNEE 2006-2007

Ce que nous avons ajouté c'est la ligne K7 « Forfait mensuel supplémentaire pour repas **végétarien** ou sans porc ».

Page 32 (sur 68) :

K7 * Forfait mensuel supplémentaire pour repas **végétarien** ou sans porc

[...]

Je vous propose de procéder au vote de cette délibération. Elle est adoptée à l'unanimité. Je vous en remercie.

Source : CSI - Cité Scolaire Internationale de Grenoble - FCPE

http://fcpe.international.free.fr/2006-2007/CR.commRestauration_070530.doc

Compte-rendu de la réunion du 30 mai 2007

BILAN depuis la réunion de janvier 2007

[...]

=> La société Avenance a mis en place au self service son opération « nutri sticks » d'étiquetage des plats « le moins gras », « le moins salé » et « le moins sucré ». Il y a eu une distribution de pommes le premier jour ; animation pour souligner le risque d'obésité. Les retombées sont à attendre à long terme ; à noter la légère progression de la consommation de légumes et le fait que certains jeunes prennent des salades de fruits ou compotes sans sucre ou des snacks avec sauce yaourt ou lieu de mayonnaise.

=> **Il y a toujours des élèves qui réclament plus de plats végétariens au self comme à la cafétéria.**

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

Les légumes peuvent être cuits sur place, mais pas les féculents. Les entrées et desserts sont préparés sur place . Ceci permet donc à l'équipe de cuisine d'apporter sa touche personnelle. Les plats sont élaborés par l'agro-alimentaire, mais les sauces peuvent être confectionnées sur place. Tous les composants sont sans OGM (dans la limite du seuil de 0.9 % de l'étiquetage). [...]

RAPPORT QUALITE/PRIX

Tous les parents sont sensibles à niveau des tarifs du repas. Une proportion d'entre est intéressée par la qualité des ingrédients. Pour un repas, la matière première s'élève à près de deux Euros par repas. Si on augmentait le coût « matière première » par l'incorporation de plus de produits de qualité, labellisés, avec moins de produits basiques (genre « cordon bleu »,..), il y aurait sans doute moins de nourriture jetée à la poubelle. Avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, il y aurait en plus une incidence sanitaire et écologique. Pour G. Bastian, avec 30 c de plus en matière première par repas (pas de surcoût de préparation), il serait capable de mettre régulièrement des produits de qualité. Pour un élève mangeant tous les jours, cela représenterait 42 E pour l'année. Pourquoi ne pas envisager des formules intermédiaires comme le pain semi-complet ou/et des fruits bio. Une enquête auprès des parents, avec une explication et des simulations de prix, paraît intéressante à faire l'automne prochain.

QUALITE DE LA RESTAURATION et DEVELOPPEMENT DURABLE

Le Conseil régional a lancé en 2006-2007 une opération de promotion du « manger bio » dans 11 lycées pilotes de Rhône-Alpes. Pour 2007-2008 cette opération sera reconduite et élargie à de nouveaux établissements volontaires. Il s'agit d'avoir un projet d'établissement autour de la restauration et du développement durable par des animations éducatives et des repas avec ingrédients bio. Une aide financière au surcoût et à l'animation est prévue. Il y déjà deux lycées en Isère en 2006; pourquoi pas la CSI ? (renseignements auprès de J-Ph Vincent).

Il faut pour cela qu'il y ait un consensus tripartite « administration-cuisiniers / personnel éducatif et parents-élèves ». L'enquête proposée plus haut pourrait présenter cela ou bien lors de la rencontre de septembre ?

POUR 2007-2008 : deux réunions officielles effectives

Il est important que cette fréquence soit réalisée comme convenue. Avec l'appel d'offre pour l'attribution du marché de la restauration, il est indispensable que cela fonctionne bien. Il est aussi nécessaire que le corps enseignant soit représenté et participe, en tant que convives mais aussi si

l'on considère que l'alimentation est une résultante éducative et culturelle.

CR rédigé par les parents FCPE

Ecole primaire de Saverne: possibilité manger végété

http://www.mairie-saverne.fr/index-light.php?op=download_doc&doc_id=1161

BULLETIN INDIVIDUEL DE PREINSCRIPTION 2007/2008

Ecole Primaire - Restauration

A renvoyer au Service des Affaires Scolaires :

Mairie de Saverne

78 Grand'Rue

BP 40134

67703 SAVERNE (Bas-Rhin)

* Régime particulier : précisez :

Sans Porc ?? - **Végétarien** ?? - Allergie préciser :

Amène son repas : concerne uniquement les enfants présentant un problème d'allergie lourde attesté par certificat médical fourni à l'inscription

Source : Site de la Communauté de Communes de la région de SAVERNE,

Mairie de Saverne :

http://www.mairie-saverne.fr/index-light.php?op=download_doc&doc_id=1354>

SERVICE PÉRISCOLAIRE

BULLETIN INDIVIDUEL DE PREINSCRIPTION 2008/2009

Cette inscription ne concerne que les enfants scolarisés en écoles maternelles et élémentaires

A renvoyer au : Service des Affaires Scolaires

Mairie de Saverne,

78 Grand'Rue

BP 40134

67703 SAVERNE Cedex

Tel. : 03.88.71.52.71

Fax : 03.88.71.27.22

Courriel : info@mairie-saverne.fr

Site : <http://www.mairie-saverne.fr/>

EXTRAIT :

*Régime particulier : précisez

Sans Porc Végétarien Allergie

A Saverne : 2007-2008 Menu **végétarien** à l'école...

... mais ce serait du "végétarien/poisson". Voir le dernier paragraphe ci-dessous.

Monsieur le Maire de SAVERNE
B. P. 40134
67703 SAVERNE CEDEX

Fourniture et livraison de repas
Pour le service de restauration de l'école élémentaire
du Centre de SAVERNE

DURÉE DU MARCHÉ

Le marché s'applique pour l'année scolaire 2007/2008.
Il commence le 4 septembre 2007 et prend fin le 3 juillet 2008.

Page 5 (sur 6) :

Les usagers auront le choix au moins entre:

- un menu normal
- **un menu "végétarien"**
- un menu sans viande de porc

Les menus de la semaine seront communiqués à la Mairie pour le jeudi avec deux semaines d'avance, au minimum, à 12 heures. Ils indiqueront clairement les repas comportant du porc ou du poisson.

Ville de HOENHEIM - Bas-Rhin
(67800)
Accueil mairie
Tél. : 03 88 19 23 60
Fax : 03 88 62 55 93

Ils ont oublié de modifier les dates sur le titre :
" Menus des restaurants scolaires
Du 4 juin 2007 au 3 juillet 2007 "

En fait, au-dessous on peut lire qu'il s'agit des menus de l'année scolaire en cours, allant de SEPTEMBRE 2007 jusqu'au 5 OCTOBRE. Vérifiez sur le lien.

Les menus "**Végétariens**" sont aussi détaillés que les menus "ordinaires".
Bémol : on remarque qu'ils comportent parfois... du poisson.

Menus des Restaurants Scolaires - lien :

http://www.ville-hoenheim.fr/FR/ville_hoenheim.php?PAGEID=108

Bayonne - Restaur.scolaire: Plats adaptés aux "régimes particuliers"

*Dans ce fief des spectacles taurins, est-il possible que des plats **végétariens** fassent partie des "plats adaptés aux régimes particuliers" ?...*

Site de la Ville de Bayonne

Mairie de Bayonne (64100 - Pyrénées Atlantiques)

<http://www.bayonne.fr/index.php?id=839>

rentrée 2007/2008

Optimiser la réussite des élèves

Poursuite des actions existantes :

Restauration scolaire

Plus de 60% des enfants mangent à la cantine.

- Des laitages bio dans les cantines
Les 1700 élèves qui fréquentent les restaurants scolaires se voient servir tout au long de l'année des laitages « bio » (yaourts ? fromages blancs).
 - des plats de substitution pour les enfants de confession musulmane, **et plats adaptés aux régimes particuliers.**
 - Des menus ne comportant pas de porc sont servis aux enfants de confession musulmane sous réserve que la demande en soit faite par les familles lors de l'inscription à la cantine.
 - De même, **les enfants qui doivent suivre un régime particulier peuvent bénéficier de plats adaptés en le signalant à l'inscription.**
-

Troyes : A l'école, des repas sans viande sont possibles

Hôtel de ville

Place Alexandre Israël

10000 TROYES (Aube)

Tél : 03 25 42 33 33

<http://www.ville-troyes.fr/scripts/ECOLE3ETPLUS/publigen/content/templates/show.asp?P=403&L=FR>

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter la cuisine centrale aux heures de permanence :

les lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 13h30 à 15h

Tél. 03 25 80 60 85

Adresse : 11 rue Charles Thibault - 10000 Troyes

Il y a 17 restaurants scolaires à Troyes

Les menus de septembre 2007

Ces menus sont proposés sous réserve de modifications de dernière minute.

Repas sans porc - **sans viande** :

des plats de remplacement adaptés peuvent être servis, sur demande des parents auprès du directeur de l'établissement scolaire dans lequel est inscrit votre enfant.

[...]

A St-Marcellin, on peut manger **végétarien** au resto scolaire

http://saint-marcellin.fr/pages/06viescol/restauration_scolaire.pdf

Hôtel de Ville

Place d'Armes

38160 Saint-Marcellin (Isère)

T 04 76 38 41 61

RESTAURATION SCOLAIRE

FICHE INSCRIPTION 2007-2008

(entourez votre choix)

SANS PORC

VEGETARIEN

Page Accueil : <http://www.cc-petit-caux.fr/dhtml/home.php?id=354>

COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETIT-CAUX (CCPC) (regroupe 18 communes environnantes)

Adresse du Siège :

Hôtel Communautaire

3 rue du Val des Comtes

76370 Saint-Martin-en-Campagne (Seine-Maritime) Tél : 02 35 83 17 57

Inscriptions :

www.cc-petit-caux.fr/dhtml/download.php?file=dui_dossier_interne.pdf

Page 4 (sur 11) :

RESTAURANT SCOLAIRE :

Allergies, régime, intolérance alimentaire, handicap : OUI - NON

Si ces pathologies nécessitent la mise en place d'un Plan d'Accueil Individualisé : Contactez le Service Enfance Jeunesse et Sport.

Repas Particuliers :

- Sans porc

- **VEGETARIEN**

- Autre - Précisez ::

Service Scolaire Mairie de Lavaur (Tarn)

Hotel de ville - B.P. 88

81503 LAVAUUR Cedex

Tél : 05 63 83 12 20 - email : ecoles@ville-lavaur.fr

http://www.ville-lavaur.fr/IMG/pdf/reglement_interieur_centreloisirs.pdf

page 5 (sur 5) :

Chapitre 5 : Divers Article 14 : Repas

Dans le cadre du Claé (*), les repas sont fournis par le Restaurant Scolaire.

Pour les enfants suivant un régime alimentaire particulier, les parents devront en avertir les responsables du Centre de Loisirs et le responsable du restaurant scolaire (régime sans porc, régime **VEGETARIEN**)

Les enfants suivant un régime médical spécifique ne pourront pas être accueillis sans production d'un protocole d'accueil individualisé dûment établi entre la famille, la collectivité et le médecin.

.....
(*) Claé : Centres de Loisirs associés à l'école

sont ouverts pendant la période scolaire. Ces structures municipales ont pour objectif de :

-Répondre aux besoins d'accueil et de garde des enfants.

-Offrir un espace de découverte à l'enfant

-Tendre vers l'autonomie et la citoyenneté

-Respecter les rythmes et les besoins des enfants.

http://www.ville-laventie.fr/reglement_restauranthenripuchois.pdf

Ville de Laventie (Pas-de-Calais) - 62840

RÉGLEMENT INTERIEUR « RESTAURATION SCOLAIRE »

Cité scolaire Henri Puchois

1er Septembre 2006

Pour tout régime alimentaire particulier (allergies, **végétariens.**), la demande doit être effectuée à l'inscription, la société de restauration pouvant fournir ce type de repas.

En 2007 dans les écoles de Roubaix, en plus des repas traditionnels, il y avait un menu **végétarien**, comprenant généralement un substitut de viande tel que tofu, galette de soja, tofinelle, etc, entre 1 et 3 fois par semaine me semble-t-il (à vérifier sur ce lien - dans les cadres blancs) :

http://www.ville-roubaix.fr/FCKeditorFiles/File/PDF/enfance_educ_jeunesse/menus_mars-avril07.pdf

Les autres jours : poisson ou omelette.

<http://www.cndp.fr/archivage/valid/70195/70195-10763-13711.pdf> (page 3)

[...] C'est ainsi que nous avons, après concertation avec diverses instances, mis en place des repas alternatifs **végétariens** compatibles avec toutes les pratiques alimentaires connues dans notre ville pour répondre à une demande initiale de servir des repas hallal dans les restaurants scolaires roubaisiens.

Il y avait un message dans la question, il y a eu un autre message dans la réponse. L'intention contenue dans la réponse apportée était claire.

Alain Vantroys

Alain Vantroys est (ou était) directeur de l'éducation de la ville de Roubaix (Nord).

Email : avantroys@ville-roubaix.fr

Source : Site du journal régional "La Voix du Nord" :

<http://www.lavoixdunord.fr/journal/VDN/2009/03/11/PLUS/ART1593006.phtml>

La Voix du Nord - Edition du mercredi 11 mars 2009

À la cantine, je mange à la carte

La cuisine des restaurants scolaires a considérablement évolué, avec son temps mais aussi avec les contraintes de nutrition

- > Que mangent nos enfants à la cantine ?
- > Les assiettes sont équilibrées, les menus de plus en plus à la carte, et le bio fait une percée.
- > **Reportage à Roubaix.**

PAR CHANTAL DAVID.

Groupe scolaire Camus à Roubaix, 11 h 45.

Autour d'une table, à la cantine, six filles de CM2 : **Schainese et Badia ont un « menu végé »**, Lilith, Jade, Mélissa et Melibea « mangent tradi ». Ainsi, pour les deux premières, aujourd'hui, une omelette remplace le sauté de veau. Melibea précise qu'elle « mange généralement tradi sauf les jours où il y a du porc ».

La plupart du temps, ce sont les parents qui décident seuls. Pas chez Lilith, associée au choix de ses repas : « Mais parfois, je me trompe sur le goût. Cette année, ça va mieux, mais avant, quand je n'aimais pas, je disais à mes copines que je faisais un régime pour expliquer pourquoi je ne

finissais pas mon assiette. » [...]

Dans toutes les cantines scolaires de Roubaix, le choix entre deux plats principaux, dont un « sans viande », est instauré depuis 2001.

La ville sert 4 000 repas par jour aux élèves de primaire et de maternelle. Dont un tiers sans viande, proportion qui passe à 50 % les jours où il y a du porc. La demande est stable depuis 2001.

« Il y a deux menus uniquement les jours où il y a de la viande. Dans le second menu, la viande est remplacée par des oeufs, du poisson, des steaks de soja, du tofu ou des plats composés végétariens », précise Valérie Morantin, diététicienne de la ville.

[...]

http://www.mairie-saint-ismier.fr/service/doc/5/reglement_2006-2007.pdf

MAIRIE DE SAINT-ISMIER

(arrondissement de Grenoble) ISERE

SERVICE DE LA CANTINE

Tel 04.76.52.93.69

REGLEMENT INTERIEUR 2006-2007 DES RESTAURANTS SCOLAIRES

ARTICLE 4 -

REGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS, ALLERGIES ALIMENTAIRES,
ADMINISTRATION DE MEDICAMENTS.

4 -1) - REGIMES ALIMENTAIRES :

Les seuls régimes alimentaires acceptés sont :

- Les repas sans porc,
- Les repas sans poisson,
- **Les repas végétariens,**
- Les repas sans boeuf.

"PARIS 14" (Journal d'informations municipales du 14^e arrondissement) - N°12
Septembre, octobre, novembre **2006**

http://www.mairie14.paris.fr/mairie14/download/Publications//Paris14_septembre_octobre_novembre_2006.pdf

Extrait de la page 10 (sur 17) du pdf :

De la cantine au restaurant scolaire.

7 000 écoliers et collégiens déjeunent à midi à la cantine. Les 16 cuisines des écoles du 14^e ont dû se moderniser et s'adapter pour répondre à une augmentation de plus de 10% du nombre de repas ainsi qu'aux normes de qualité. La cantine a fait son temps. On parle maintenant de restaurant scolaire. Pour éduquer les papilles, les écoliers trouvent régulièrement au menu des produits "bio", des mets exotiques, des **PLATS VEGETARIENS** ou comportant des aliments qui sortent de l'ordinaire.

Priorité à la qualité des produits. La Caisse des écoles est attentive à l'origine des aliments et à

l'équilibre nutritionnel. Beaucoup d'aliments sont certifiés ou labellisés.

Et le goût ? Les repas sont variés, chaque mois un aliment nouveau est proposé, comme des algues ou du quinoa (le blé des Incas). Les repas à thème s'accompagnent d'animations, souvent organisées avec les enseignants, qui sont l'occasion de découvrir de façon originale et ludique une tradition ou un pays.

La Ville assure environ 50% du coût de la restauration scolaire. Le reste est payé par des familles en fonction du quotient familial

Hôtel de Ville

Place Salvador Allende - BP 80089

59652 Villeneuve d'Ascq cedex

Tel: 03.20.43.50.50

site de la ville : <http://www.villeneuedascq.fr/?site=2&rub=3>

Extrait du Journal de la ville "La Tribune" - Mars 2007

Source : Site du journal de la Ville de Villeneuve-d'Ascq (Nord) :

<http://www.villeneuedascq.fr/tiny/vdaville/data/sandbox/pj220.pdf>

Gros encadré en bas de la Page 2 (sur 9) du pdf :

VEGETARIENS

Pour la restauration scolaire, lors de l'atelier, on s'est surtout intéressé au contenu des assiettes. A la demande de plus en plus exprimée de repas sans viande, **les menus végétariens devraient être possibles en 2009**, lorsque la Ville lancera son prochain appel d'offre.

A Villeneuve d'Ascq, l'éducation prime :

- Par son nombre d'infrastructures : 268 classes en écoles publiques, 62 en écoles privées. Un total de 7768 élèves. [...]

Source : Site du journal "La Voix du Nord" :

http://www.lavoixdunord.fr/Locales/Villeneuve_d_Ascq/actualite/Secteur_Villeneuve_d_Ascq/2008/09/02/article_cantines-scolaires-comme-a-la-maison.shtml

ACTUALITES VILLENEUVE D'ASCQ (Nord)

Titre de l'article : Cantines scolaires : comme à la maison

mardi 02.09.2008, 04:57 - La Voix du Nord

EXTRAIT DE L'ARTICLE :

"Outre les repas spéciaux destinés aux enfants allergiques (68 inscrits), qui sont servis depuis trois ans,

la ville met en place cette année un système de repas alternatif sans viande (notre édition du 28 août)

qui sera disponible à partir de janvier. "

Par ailleurs, dans le cahier des charges du nouvel appel d'offres, explique l'élue chargée de la restauration

scolaire, Laurence Dubois, la municipalité a insisté sur la nature des aliments à utiliser par le prestataire,

qui devront largement faire appel aux productions biologiques, naturelles, régionales.
À l'heure actuelle, la cuisine Lempereur fonctionne pas trop mal si l'on en croie l'élue. Laurence Dubois a fait l'effort de déguster des repas dans diverses cantines de la ville et son jugement est clair : « C'est aussi bon qu'à la maison ! » "

Source : Site du journal "La Voix du Nord" :

http://www.lavoixdunord.fr/Locales/Villeneuve_d_Ascq/actualite/Secteur_Villeneuve_d_Ascq/2008/08/28/article_derniere-rentree-a-l-ancienne-a-la-canti.shtml

ACTUALITES VILLENEUVE D'ASCQ (Nord) - VIE SCOLAIRE

Titre de l'article : Dernière rentrée « à l'ancienne » à la cantine, avant les repas sans viande
jeudi 28.08.2008, 04:51 - La Voix du Nord

EXTRAIT :

Le marché actuel de la restauration scolaire arrive à terme. Pourtant, mardi, rien n'aura changé dans les assiettes : un seul menu sera proposé aux petits Villeneuvois.

Il faudra attendre janvier 2009 pour la mise en place du fameux repas alternatif sans viande.

Au moment où la mairie de Lille décide de baisser de moitié tous les tarifs de la cantine scolaire, la décision d'offrir à Villeneuve-d'Ascq un deuxième repas, alternatif à la viande, pose questions.

D'abord parce qu'elle répond à des revendications d'origine clairement religieuse, ensuite parce qu'elle pourrait entraîner un surcoût financier. Or la rentrée étant placée sous le signe d'un pouvoir d'achat en berne, la mesure a de quoi inquiéter les familles. « Elle n'aura que très peu d'influence sur le prix des tickets, tempère Gérard Caudron, cela ne jouera qu'à la marge. »

[...]

Début janvier, un second repas sera proposé aux commensaux les jours où une viande sera au menu.

Officiellement, il s'agit de permettre aux enfants qui n'aiment pas ça de trouver dans leur assiette un autre plat à leur convenance. Mais la mesure est en réalité directement liée à une expérience menée l'année dernière par l'ancienne municipalité, à la demande de certaines familles, explicitement pour des

raisons religieuses. A l'époque, Dominique Cabal, l'adjointe aux écoles, avait justifié la décision en expliquant que certaines femmes étaient obligées de refuser du travail pour préparer à leurs enfants des repas conformes.

« Sous peine de grave crise... »

« Le laïc que je suis ne vit pas bien une évolution sociétale où les demandes de certains catégories, sur des motifs religieux, se multiplient », déplore de son côté Gérard Caudron. Mais l'actuel maire ne

se sent pas pour autant le droit de dire « que tout ça c'est de la foutaise et qu'il faut revenir à l'ancien système. » Si lui n'aurait « jamais lancé l'expérience », il prend acte et assume pleinement le contenu

du futur marché de la restauration. Avec cette précision qui en dit long sur la pression subie : « Dans

la mesure où on ne peut pas, sous peine de grave crise dans nos quartiers, revenir sur des décisions prises antérieurement, j'ai dit, essayons de voir comment, en laïcs, on peut prendre en compte certaines demandes par un système qui n'est pas communautariste. Pour moi, l'offre de deux repas différents ne l'est pas ! »

Source : Site ISTNA du CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS & METIERS (C.N.A.M.)
<http://www.istna-formation.fr/telechargement/catalogue.pdf>

Une formation dédiée à la nutrition et adaptée à ses publics : c'est le projet que porte le pôle formation de l'Institut Scientifique et Technique de la Nutrition et de l'Alimentation (Istna) du Conservatoire national des arts et métiers (Cnam). Le Cnam, grand établissement public d'enseignement supérieur, à caractère scientifique, culturel et professionnel

Page 11 (sur 44) du pdf : EDU 2 - RESTAURATION COLLECTIVE - NOUVEAU PROGRAMME

Jour 2 :

- accueil d'enfant nécessitant la mise en place d'un PAI (projet d'accueil individualisé).
- adaptation du plan alimentaire pour la restauration scolaire.
- **équilibre alimentaire AVEC DES MENUS VEGETARIENS**, sans porc, halal, ...

Durée : 3 jours de formation Dates et lieux :

23 / 24 / 25 octobre 2007 à Paris

14 / 15 / 16 octobre 2008 à Paris

Objectifs

- . Mettre en place un plan alimentaire dans son établissement.
- . Rédiger et valider des menus en prenant en compte les besoins nutritionnels, les goûts, la réglementation et en s'inscrivant dans une démarche qualité.
- . Être capable de former le personnel intervenant en milieu scolaire pendant les repas.

Publics et métiers ciblés

- . Personnels de l'État, de l'assurance maladie, des réseaux mutualistes, des conseils régionaux et généraux, des villes, des CAF, des DRASS, des DDASS,...
- . Tous les professionnels impliqués dans le domaine de la nutrition et de la santé (médecins, sage-femmes, infirmières, puéricultrices, ...).
- . Diététiciens travaillant dans le secteur hospitalier, en institution, en collectivité locale ou territoriale, dans l'industrie ou en libéral.
- . Professionnels relais (conseillères en économie familiale et sociale, ...).
- . animateurs associatifs, notamment dans le domaine de la consommation ou dans le secteur social.
- . Professionnels de la restauration collective, des industries agroalimentaire, pharmaceutique et de la distribution, ...
- . Tous les professionnels impliqués dans la nutrition.

<http://www.ville-montmorency.fr/media/media80115.pdf>

Guide "Temps Libre" de la Ville de MONTMORENCY (95 - Val-d'Oise) AUTOMNE / HIVER 2007-2008 - Stages pour les 6-16 ans et Centre de Loisirs pour les 3-11 ans

10. Restauration ==>>> **Des menus spéciaux (sans porc ou végétarien)** sont proposés aux enfants pour la restauration du midi.

Renseignements et inscriptions

Pour les stages : Service Jeunesse

21 bis, rue de Jaigny - 95160 Montmorency / 01 39 64 66 30

Horaires : Lundi de 14h à 18h / Mardi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h / Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h

Inscriptions (dans la limite des places disponibles) :

-Pour les stages toussaint 2007 : du 29 septembre au 26 octobre 2007

-Pour les stages hiver 2008 : du 19 janvier au 22 février 2008

-Ouverture exceptionnelle le samedi 19 Janvier 2008 de 9h à 12h

Pour les centres de loisirs : Service scolaire-enfance

Bureau d'accueil - 3, avenue Foch - Tél 01 39 34 95 35

© Service communication/Ville de Montmorency / 95160 Montmorency / 01 39 64 66 30

<http://www.mairie-laval.fr/franc/culture/universite/modules/index.php?rubid=1&id=07&pgs=08>

Université populaire de Laval (Mayenne) :

10 nouveaux modules seront proposés pour la prochaine saison de l'université populaire 2007/2008, dont les premières séances débiteront en octobre prochain, dans l'amphithéâtre du centre Jean Monnet au 25 rue de la Maillarderie.

MODULE 2 - Gastronomie

Atelier B - Gastronomie : Découverte des saveurs autour de la cuisine du vin, des épices et des aromates. Nombre de places :30 - Tarif plein :65 euros. Professeurs responsables : Guillaume DELHOMMEAU et Patrice NOUET. Lieu : CFA des 3 Villes - Restaurant pédagogique - Ecole Hôtelière - 68, rue André Bellesort. Horaires :de 19 H à 21 H. En partenariat avec le CFA des 3 villes. Dates Evènements :

- Mercredi 24 octobre : les légumes d'automne : les champignons sylvestres, les courges et les potirons, les légumes oubliés
- Mercredi 5 décembre Les légumes en fête : Les légumes "nobles", Garnitures de choix pour mets de choix, Les légumes farcis.
- Mercredi 16 janvier **LE REPAS VEGETARIEN : Les féculents, le quinoa. Un menu équilibré composé exclusivement de légumes.**
- Mercredi 13 février Les pâtes fraîches et les ravioles
- Mercredi 26 mars Les légumes nouveaux : Les légumes de printemps : utilisation et traitement culinaire, Les légumes crus et cuis dans les salades.

Source : Site d'un Foyer de Jeunes Travailleurs

Résidence "La Clairière"

Logements Jeunes / F.J.T.

170 rue Oradour sur Glane - Le Biollay

73000 CHAMBERY (Savoie)

Tél. : 04.79.69.22.91

<http://www.residence-laclairiere.com/>

Vous avez entre 16 et 29 ans ? Vous êtes étudiant, jeune travailleur ou en formation ? Vous

cherchez un logement sur Chambéry et sa région ? La résidence La Clairière, labellisée Foyer Jeunes Travailleurs (FJT), vous propose des chambres et studios meublés, en demi-pension ou pension complète. La Clairière est un établissement géré par la Caisse d'Allocations Familiales de la Savoie.

Règlement intérieur :

<http://www.residence-laclairiere.com/PDF/reglement.pdf>

La restauration (Page 3 sur 6) :

[...] Au choix :

Le repas est composé d'une entrée, d'un plat chaud, d'un fromage ou laitage, et d'un dessert parmi un choix de 4 entrées, 2 plats chauds et 4 desserts.

Les régimes spéciaux ne sont pas pris en compte, sauf : -sans porc, -sans viande ou - VEGETARIEN.

La demi-pension étant de 5 repas par semaine, il est possible de s'inscrire en continu le midi ou le soir ou encore de prendre indifféremment les 5 repas durant la semaine [...]

Source : Site du Conseil Général de la Haute-Corse :

<http://www.cg2b.fr/cg2b/cgi-bin/pages/accueil.pl>

L'alimentation des plus petits est une préoccupation majeure pour les parents. Pour les aider à mieux aborder cette étape importante, les services de la Protection Maternelle et Infantile du Département de la Haute-Corse, en collaboration avec les services de pédiatrie et les diététiciennes de l'hôpital de Bastia, ont conçu ce livret. Ludique et pratique, il s'appuie sur les dernières recommandations médicales en la matière. Je vous en souhaite bonne lecture et espère qu'il répondra à vos interrogations.

Paul GIACOBBI Député, Président du Conseil général de la Haute-Corse

A TABLE LES PETITS

<http://www.cg2b.fr/cg2b/datas/divers/petits.pdf>

Page 17 (sur 21) du pdf :

LES BEBES VEGETARIENS

Afin d'éviter les carences (fer, protéines), il est important d'associer certains aliments complémentaires qui assureront tous les besoins nutritionnels du bébé. Les produits laitiers seront enrichis en fer (lait 2ème âge, lait de suite, produits laitiers pour bébés).

En cas d'allaitement au delà de 6 mois, il convient de se rapprocher du pédiatre pour une supplémentation en fer de la mère ou de l'enfant.

A partir de 2 ans :

- Introduire les céréales complètes et les légumineuses (s'il n'y a pas de poisson ou oeuf au repas).
 - Maintenir les produits laitiers infantiles et le lait de suite ou de croissance, au moins jusqu'à 3 ans.
-

Source : site "laval.maville.com" - infos locales :

http://www.laval.maville.com/Quelques-nouveautes-pour-la-rentree-scolaire-/re/actudet/actu_loc-694129-----actu.html

Actualité Laval

vendredi 29 août 2008

Quelques nouveautés pour la rentrée scolaire

La rentrée des classes, c'est mardi prochain pour les quelque 5 300 écoliers lavallois.
Petit tour d'horizon des principaux changements pour cette nouvelle année.

[...]

Du changement aussi dans les assiettes. Des repas sans viande vont être proposés à partir du 1er octobre. Les parents qui souhaitent que leur(s) enfant(s) ne mange(nt) pas de viande devront s'identifier à la rentrée.

[...]

Nicolas CAMUS.
Ouest-France

Source : Site de la ville de Montpellier :

http://www.montpellier.fr/uploads/Document/WEB_CHEMIN_1409_1216720924.pdf

Mairie :

1 place Francis-Ponge
34064 Montpellier Cedex 2
Tel. 04 67 34 70 00
Fax 04 67 34 59 80

Restaurants Scolaires Municipaux

Année Scolaire 2008 - 2009

MENUS ELEMENTAIRES ET MATERNELLES - SEPTEMBRE 2008

EXTRAIT :

REPAS SANS PORC / REPAS SANS VIANDE

Des plats de remplacement adaptés sont servis aux convives inscrits TOUS les jours et qui en font la demande écrite sur formulaire à la Cuisine Centrale.

Source : Site de la C.C. d'Héricourt :

http://www.cc-pays-hericourt.fr/telechargement/Fiche_d_inscription_Hericourt_2008.2009.pdf

La Communauté de Communes d'HERICOURT (Haute-Saône) regroupe 20 communes

Liste des Communes :

<http://www.cc-pays-hericourt.fr/rubrique.php?id=2>

Communauté de Communes du Pays d'Héricourt

3 rue Martin Niemöller - 70400 Héricourt

Tél. 03 84 46 98 70 - Fax 03 84 46 98 71

RENTREE 2008/2009

DOSSIER D'INSCRIPTION HERICOURT

EXTRAIT :

REGIME ALIMENTAIRE LIE A LA RELIGION : SANS PORC SANS VIANDE

Source : Site de la ville de Blois :

http://www.ville-blois.fr/UserFiles/File/Blois_au_quotidien/Fiche_reservation_cantine_scolaire.pdf

VILLE DE BLOIS (Loir & Cher)

Hôtel de Ville

9, place Saint-Louis

41012 Blois

Tél. : 02 54 44 50 50

RESTAURATION SCOLAIRE

FICHE DE RESERVATION ANNEE SCOLAIRE 2008-2009

EXTRAIT :

REGIME ALIMENTAIRE* : (* **cochez la case correspondante**)

Repas classique θ

Repas θ Sans Porc**

Repas **végétarien** θ (**Repas sans viande, avec complément protidiques**)

Repas θ anallergique** (**Joindre impérativement une copie du P.A.I**)

(** *pour les repas Sans Porc et Anallergiques, complétez la partie suivante*)

Source : Site Ville de Brignais (Rhône) :

www.brignais.com/index.php?preaction=joint&id_joint=94392

Ville de BRIGNAIS

Cuisine centrale

Tel 04.78.05.59.52

28 Bd de Schweighouse

69530 BRIGNAIS

FICHE D INSCRIPTION AU RESTAURANT SCOLAIRE

EXTRAIT :

Année scolaire et durée de validité de ce dossier : 2008 / 2009

J'inscris mon (mes) enfant(s) (cocher la case correspondante)

INSCRIPTION EN "HABITUEL" (3) Aux menus : Sans porc - Sans viande

Source : Site de la Ville de Chassieu (Rhône) :

<http://www.mairie-chassieu.fr/services/periscolaire.pdf>

MAIRIE DE CHASSIEU :

HOTEL DE VILLE

60, rue de la République
Tel : 04 72 05 44 00
Fax : 04 78 49 86 36
Service scolaire tél. 04 72 05 44 09

ACTIVITES PERISCOLAIRES

DOSSIER d' INSCRIPTION ANNEE SCOLAIRE du 02/09/2008 au 02/07/2009

Dossier à retourner au service accueil périscolaire :

60 rue de la république – 69680 Chassieu

EXTRAIT :

Régime alimentaire : Repas sans porc Repas sans viande

Source : Site de la Ville de Bussy-Saint-Georges (Seine-et-Marne) :

www.ville-bussy-saint-georges.fr/him/showpdf.aspx?pdf=FICHE_RENSIGNEMENT_CANTINE_2008_2009

MAIRIE DE BUSSY ST-GEORGES

Place de la Mairie

77600 Bussy St-Georges

01 64 66 24 24

<http://www.ville-bussy-saint-georges.fr/>

Site spécial "Cantines scolaires de Bussy": <http://bussy.cantines.com/portal/server.pt>

ACCUEIL – ACCUEIL DE LOISIRS

FICHE SANITAIRE DE LIAISON

RESTAURATION SCOLAIRE - 2008/2009

EXTRAIT :

RÉGIME ALIMENTAIRE :

- Projet Alimentaire Indivisé - Repas sans porc - Sans viande (**végétarien**)

(En cas de traitement spécial ne faisant pas partie des possibilités proposées ci-dessus, veuillez contacter le service : Jeunesse Animations Vacances & Loisirs au 01 64 66 24 24)

Source : Site ACS de Stiring-Wendel (Moselle) :

http://www.acs-stiring.com/modules/News/images/05_2008/ri_peri_0809.pdf

Association Culturelle & Sportive (ACS)

Centre Social

8 rue Curie

57350 Stiring-Wendel

site : <http://www.acs-stiring.com/>

REGLEMENT INTERIEUR DE L'ACCUEIL PERISCOLAIRE 2008 / 2009

L'ACS Loisirs et Vacances organise l'accueil périscolaire (midi et fin d'après-midi), destiné aux enfants des écoles maternelles et élémentaires de Stiring-Wendel, durant la période scolaire, le Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi.

ARTICLE 2 : Conditions d'inscription :

2.1 L'accueil périscolaire est exclusivement réservé aux enfants scolarisés dans les écoles maternelles et élémentaires de la Commune de Stiring-Wendel.

2.2 L'inscription des enfants à l'activité périscolaire nécessite l'adhésion à l'ACS Loisirs et Vacances. Cette adhésion est annuelle [...]

ART 9 : Les menus :

9.1 Les repas de midi sont confectionnés par une société agréée auprès de la Direction des Services Vétérinaires et choisie par l'ACS Loisirs et Vacances. Ils sont servis en liaison chaude, dans le respect des réglementations en vigueur.

9.4 Les menus peuvent être adaptés aux régimes alimentaires définis à l'inscription avec les parents dans les conditions suivantes : menu sans porc ou menu **végétarien**.

Les Adventistes (organisation religieuse chrétienne) sont végétariens, voire végétaliens.

Leur Campus du Salève en Haute-Savoie regroupe :

- Un ensemble scolaire privé : Maternelle, Primaire, Collège, Lycée, Lycée technique
- Une Section "Etudes & Sports"
- Un Enseignement à distance
- Un Institut français langue étrangère
- Une Faculté de Théologie

- Campus adventiste du Salève (Haute-Savoie) :

33, chemin du Pérouzet - B.P.74

74165 Collonges-sous-Salève Cedex

Tél. : 04 50 87 68 00 - Fax : 04 50 43 65 80

E-mail : info@campusadventiste.edu

Bulletin 2008-2009 - Modalités d'Inscription (page 4 du pdf) :

http://campusadventiste.edu/F/enseignement/fat/documents/FAT2008_09finances.pdf

"La cafétéria du Campus propose une alimentation **végétarienne**"

Ecole Jean Froissart

(7 classes + 2 sections internationales anglophones)

15 square Froissart

59 Valenciennes

tél : 03 27 22 43 64

mél : ce.0592679s@ac-lille.fr

Menus du mois de septembre 2008 :

Composition du Menu substitutif (**menu sans viande**) :

à lire après les "menus à 5 composants" :

http://netia59a.ac-lille.fr/~froissart/article.php3?id_article=378

COMMUNE DE JASSANS-RIOTTIER

01480 Mairie de Jassans-Riottier (Ain)

Site : www.jassansriottier.fr

mail : mairiedejassansriottier@wanadoo.fr

RESTAURANTS SCOLAIRES

http://www.jassansriottier.fr/iso_album/septembre_2008.pdf?PHPSESSID=aab6c43ffc912

Mois de Septembre 2008

Primaire Mairie

Primaire Champbouvier

Maternelle Champbouvier

Maternelle Monplaisir

Il n'est pas prévu de régime alimentaire spécial. Toutefois, une alternative à la viande de porc ou sans viande est proposée. Si vous êtes concerné, veuillez cocher la case ci-contre correspondant à votre choix :

- Sans porc :

- **Sans viande** :

Les Ain' Trépides

Groupe Scolaire de Béligneux

01360 BELIGNEUX (Ain)

<http://ville-beligneux.fr/>

Filaire : 04.78.06.38.20

Fax : 04.78.06.38.20

Mobile : 04.72.25.57.19 (périscolaire)

Restauration scolaire :

<http://aintrepides.onlc.fr/index.php?page=1>

Le restaurant scolaire fonctionnera à partir du mardi 2 Septembre 2008

REPAS PARTICULIER : Sans porc **Végétarien**

Source : Le mensuel gratuit de la ville de Lyon "Lyon Citoyen" - Numéro 66 - Septembre 2008 :

http://www.lyon.fr/static/vdl/contenu/vie_democratique/lc/2008/lc0908.pdf

Extrait de la page 8 (sur 48) du pdf :

" **AVEC OU SANS VIANDE** "

" C'est à partir du 6 novembre que le choix entre menus avec ou sans viande sera proposé dans les restaurants scolaires.

Pour établir une règle qui satisfasse besoins diététiques et prescriptions familiales et culturelles, la Ville de Lyon avait réuni, fin 2007, représentants des religions et courants philosophiques et

d'associations laïques, spécialistes de l'éducation et de la nutrition.

Chacun aura le choix chaque jour d'un menu avec ou d'un menu sans viande. Evidemment, le menu "sans" respecte aussi l'équilibre nutritionnel. "
