Ville de
PESSAC

DES INFOS DANS L'ASSIETTE

#9 MAI 2025

LE SAVIEZ VOUS ?

UN PAIN BIO ET LOCAL



DEPUIS JANVIER 2025 LE PAIN SERVI AU SEIN DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ÉCOLES ET LES ALSH EST 100% BIO ET PESSACAIS.

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ + ECOCERT EN CUISINE Niveau 1 ASSIETTES Vertes

LES ASSIETTES

CARNAVAL CARTIER
Le 13 mars 2025, dans le cadre du Carnaval, un menu plaisir a été servi aux enfants. Ainsi ce menu se composait d'une salade cultivée en Gironde avec une vinaigrette faite en cuisine, d'un hot dog saucisse avec un pain brioché et de pommes de terre lamelles sautées. Le dessert était un yaourt Bio aromatisé à la framboise, fabriqué en Nouvelle-Aquitaine
Sur ce thème du carnaval, chaque école a mis en place des animations à l'instar du défilé carnavalesque à l'école Cartier.



Retaurant scolaire Pierre Castaing

INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

PETITS POTS DE LÉGUMINEUSES, FARANDOLE
Les représentants de la Commission menus ont échangé pour permettre aux enfants de connaitre et reconnaitre les légumes secs présents au sein de leurs repas. Forts de ce constat, à l'initiative de responsables de sites, des légumes secs ont été proposés dans des petits pots de récupération pour chaque école. Une fois collectés, les 150 pots ont été remplis avec des lentilles corail, des haricot blanc coco, des lentilles vertes du Puy, des pois cassés et des pois chiches.
Chaque école a reçu un pot de chaque légumineuse pour permettre aux enfants de découvrir le légume sec de son plat. Des initiatives se développent également pour présenter des fruits et des légumes issus des jardins potagers des écoles ou des parents d'élèves.



École La Farandole

LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

UN PAI ALIMENTAIRE (projet d'accueil individualisé)
J'ai 5 ans et j'ai une allergie alimentaire. Mes parents me préparent mon repas. Avant de partir à l'école, mes parents écrivent le menu du jour et rangent la boite des aliments dans un sac isotherme à mon nom. Quand j'arrive à l'école, je donne mon sac à un adulte de l'école pour qu'il mette ma boîte-repas au réfrigérateur dédié aux PAI.
À l'heure du repas : un agent du restaurant scolaire fait chauffer mon repas au micro-onde et ensuite, je déjeune avec mes camarades. Le même protocole est appliqué pour les enfants d'âge élémentaire.



Restaurant scolaire Pape Clément

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Au sein de l'ALSH le Pontet, Angèle Largy, artiste jardinière est intervenue en partenariat avec les équipes municipales afin de sensibiliser les enfants à la faune, la flore, la comestibilité, l'éveil des sens et la créativité en leur proposant différents ateliers.

- Arts et végétaux (tressage, tissage, impression végétale, herbier, dessin…)
- Cuisine végétale (cuisine, tisanes, cueillettes)
- Jardinage (plantation, bouturage, multiplication, soin du jardin et du potager
- Ethnobotanique et éveil des sens (usage des plantes, transmissions des souvenirs botaniques, contes et histoires…)

L'objectif de cette animation est de mettre les enfants et leurs familles en contact avec le milieu naturel, favoriser la biodiversité et la mise en valeur des auxiliaires du jardin (les petites bêtes).



ALSH Le Pontet