



Ma Cantine à tout bon !

Les actualités de la restauration scolaire : mars - avril 2026

ANIMATION

Un partenariat avec le label éco-école !

En février, dans le cadre du **partenariat avec l'Ecole Jules Ferry, détentrice du label Eco-Ecole**, les équipes de la ville sont intervenues les 12, 13, 19 et 20 février pour **sensibiliser toutes les classes de cette école, au gaspillage alimentaire et à l'importance du mieux-manger le midi.**

Les élèves ont également redécouvert les badges "petite faim / grande faim", un outil simple permettant d'adapter les portions et ainsi de limiter les déchets.

Cette action contribue à développer de bonnes habitudes alimentaires et à encourager des comportements responsables au restaurant scolaire.



Les badges



PETITE FAIM

½ de la portion 'sans badge'

SANS BADGE

PORTION RESPECTANT
LES GRAMMAGES
GEMRCN
(recommandation)



GRANDE FAIM

portion adulte

ANIMATION



Anti-gaspi : en mars, les élèves se mobilisent !

Les équipes de restauration de Paray-Vieille-Poste, en collaboration avec le service enfance, organiseront deux semaines d'animations autour du tri et de la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Du 9 mars 2026 pour les maternelles
- Du 23 mars 2026 pour les élémentaires

Au programme : accompagnement au tri, sensibilisation au gaspillage, pesée et analyse des déchets pour mieux ajuster les menus aux besoins des enfants.

Par exemple, les proportions des entrées sont adaptées selon les préférences observées.

Des **ambassadeurs du tri**, facilement identifiables, guideront les élèves tout au long de l'activité, aux côtés de la mascotte **Pinpin le lapin**, désormais symbole des animations du temps méridien



Ma Cantine à tout bon !

Les idées recette de saison, pour cuisiner en famille



CUISINER EN FAMILLE

Crêpes 4 ingrédients

C'est parti !

-  Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 minutes
-  Pour 4 personnes / 15 crêpes

INGRÉDIENTS

- 300g de farine
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 75 cl de lait
- Sucre vanillé / Cannelle (facultatif)

- Dans un bol, fouettez les œufs, puis ajoutez la farine.
- Mélangez énergiquement en ajoutant progressivement le lait.
- Quand la pâte est bien homogène ajoutez l'huile et la cannelle ou du sucre vanillé.
- Huilez ensuite une poêle. A feu moyen faites cuire la pâte et répétez l'opération.

C'est prêt !



CUISINER EN FAMILLE

Pain perdu à la cannelle et compote de pommes

C'est parti !

-  Préparation : 15 minutes
Repos : 5 minutes
-  Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain rassis
- 2 pommes
- 200 ml de lait d'amande
- 2 cuillères à soupe de compote de pommes
- 1 cuillère à soupe de sucre (ou sirop d'érable)
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (pour la cuisson)

- Épluchez et coupez les pommes en dés.
- Dans une casserole, faites chauffer les dés de pommes avec un peu d'eau et une cuillère à soupe de sucre jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Mixez les pommes pour obtenir une compote lisse.
- Dans un grand bol, mélangez le lait d'amande, la compote de pommes et la cannelle.
- Trempez chaque tranche de pain dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- Faites cuire chaque tranche de pain pendant 2-3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Servez chaud avec la compote de pommes sur le dessus.

