


La fin de l'année approche à grands pas ! Avant de vous souhaiter un bon été nous proposons une dernière animation aux enfants du territoire. En effet, cette année les repas au restaurant scolaire ont été ponctués par plusieurs évènements :

- Au mois d'octobre à l'occasion de la semaine du goût les saveurs d'automne ont été mis en avant.
- Au mois de novembre, lancement de notre fil rouge autour de l'alimentation, par petit groupe sur le temps de TAP une activité nommée : « *Expéri-goût* » a eu pour but de faire comprendre l'importance de l'équilibre alimentaire de façon ludique et au final de créer un menu le respectant. Ce travail donne naissance à un menu « *Bambins Création* » imaginé par chaque site.
- Au mois de décembre a eu lieu le traditionnel repas de Noël
- Au mois de janvier, la galette nous a désigné les reines et les rois de la Communauté de Communes ! Puis le 26 le carnaval s'est invité dans nos restaurants.
- Au mois de février, les crêpes de la chandeleur étaient au rendez-vous, puis le 16 un repas aux saveurs d'orient est venu célébrer le nouvel an chinois.
- Au mois de mars, en référence à la fête des couleurs en Inde (HOLI) une semaine de repas monochrome à fait son show !
- Au mois d'avril, nous lançons les menus du fil rouge de  qui seront à la carte tous les jeudis jusqu'à fin juin.
- Au mois de mai, à l'occasion de la fête du pain, chaque jour les enfants ont pu déguster un pain spécial différent (fougasse, pain de seigle, pain aux noix, pain aux céréales et pain bio). Sur certains sites le boulanger a proposé une activité sous forme de présentation du métier et de manipulation voir même de visite. L'an prochain les autres sites seront sensibilisés par l'intervention du boulanger.
- Et au mois de juin, comme promis précédemment, une dernière animation vient animer nos restaurants scolaires : il s'agira de la semaine de la *Fraich'attitude* : c'est une campagne nationale et même européenne qui a pour but la mise en valeur des fruits et légumes frais, pour informer et sensibiliser sur l'importance de consommer des fruits et légumes frais de saison. À cette occasion de nombreux végétaux seront en exposition sur le temps de pause méridienne. Dans nos restaurants l'opération a pour titre : « Dans notre restaurant scolaire c'est fruits et légumes frais toute l'année ! ». Effectivement, soucieux de la qualité des repas servis, même en hiver la grande majorité des menus est composée au minimum d'un fruit ou d'un légume acheté frais et transformé dans nos cuisines.

Sur internet, FRUTTI ET VEGGI ACCUEILLEN T WILL DANS LE MONDE DE LA FRAICH'FANTASY, un univers parallèle où tous les enfants peuvent devenir de super héros en améliorant leurs connaissances des fruits et légumes frais :

www.frutti-veggi.fr



- Au mois de juillet, il y aura une surprise le dernier jour de classe !

L'ensemble de l'équipe de production et d'animation vous souhaite :

