



[Accueil](#) > [Menus](#)

Menus

A +A



La Ville adapte en permanence ses menus en accord avec le [Programme National Nutrition Santé \(PNNS\)](#). Les repas sont élaborés par des chefs de cuisine très impliqués, puis validés par une diététicienne et dégustés avec plaisir par les enfants ! La qualité est privilégiée, notamment en renforçant la présence des produits labellisés et bios.

Consultez ici les menus :

Des produits issus du commerce équitable et achetés à proximité sont également intégrés dans les assiettes comme le lait fermier bio, la viande Label Rouge ou le poisson frais.

[2019_menus_septembre.pdf](#)

[2019_menus_septembre.pdf](#) (124 Ko - .pdf)

[2019_menus_juillet_aout.pdf](#)

[2019_menus_juillet_aout.pdf](#) (139 Ko - .pdf)

Téléchargez aussi l'appli mobile Nantes dans ma poche, pour consulter au quotidien le menu de votre(vos) enfant(s) ! : <http://www.orvault.fr/actualites/nantes-dans-ma-poche-primee>

[Votre enfant présente une allergie](#) ou une suspicion d'allergie alimentaire, asthme ou autres ? Un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI), doit être établi afin de garantir les conditions de prise en charge

FAQ

Qu'est-ce que l'éducation nutritionnelle ?

La démarche qualité portée par le service Restauration s'accompagne nécessairement d'un volet sensibilisation. Cette mission pédagogique est au cœur des préoccupations de la Ville. Ainsi

un livret d'éducation nutritionnelle est mis à disposition des familles. Par ailleurs, la Ville organise chaque année un cycle d'animations autour de l'alimentation.

plan_alimentaire.pdf

 [plan_alimentaire.pdf \(90 Ko - .pdf\)](#)

Restauration - Que fait-on des déchets ?

Depuis septembre 2014, pour valoriser les déchets alimentaires de la restauration *scolaire* municipale, la ville d'Orvault a mis en place à l'école élémentaire de la Ferrière un pavillon de compostage collectif. L'école du pont - marchand a rejoint l'initiative en 2015, pour le plus grand bonheur des enfants.

Un chaînon s'est mis en place. Les acteurs principaux du circuit (restauration, animation périscolaire, gardiens, espaces verts) ont suivi une formation, et les enfants ont bénéficié d'un cycle de 6 séances sur les ALE (périscolaire).

Les deux cuisines centrales récupèrent toutes les épluchures de légumes et de fruits. Les restes des repas du midi sont également triés tout en sensibilisant au gaspillage alimentaire. Le soir, durant le périscolaire, un animateur emmène un groupe d'enfants au pavillon de compostage pour y déposer les déchets. Cette activité s'accompagne d'un brassage et les enfants peuvent observer les petits animaux, notamment les vers à compost. Ils sont sensibilisés au développement durable.

Le compost ne permet pas de limiter les déchets, mais de les valoriser. La lutte contre le gaspillage alimentaire est complémentaire. Ainsi en 2015, une première pesée a été réalisée dans tous les établissements scolaires d'Orvault : en une semaine, il y eu 24 % de déchet alimentaire sur l'ensemble des menus. Le compost permet de recycler une partie de ces déchets, mais une campagne anti-gaspillage est menée auprès des enfants pour limiter leur nombre.



Dans l'agenda

lun, 09/09/2019 - mer, 09/10/2019

Inscription Vacances de Toussaint - Accueils de loisirs et stages

mar, 24/09/2019 - 14:00 - 17:00

UDAF 44 - Micro-crédit, aide à la gestion au Kiosque

jeu, 26/09/2019 - 18:30 - 20:00

Jardinons en ville !

sam, 28/09/2019 - 11:30 - 13:50

Cap sur les projets!

ven, 04/10/2019 - 10:00 - 10:20

Racoutine (spectacle musical)

ven, 04/10/2019 - 10:00 - 10:20

Racoutine (spectacle musical)

[Voir tous les événements](#)



Dans l'actualité

Le groupe scolaire de la Salentine s'agrandit

La Carte Jeunes Orvaltais est disponible !

VACANCES - Inscription Vacances de la Toussaint - Accueils de loisirs et stages

Êtes-vous bien accueillis dans votre hôtel de ville ?

Recrutement animateur.trice pour la Coopérative Jeunesse de Services !

[Voir toutes les actualités](#)

Source URL: <https://www.orvault.fr/enfance-jeunesse/restauration/menus>