



Cantine scolaire de Réaup-Lisse

L'ensemble des plats de la cantine est cuisiné sur place, à l'exception de certaines préparations panées et de la mayonnaise.

Les fruits et légumes sont frais, bio, locaux et de saison (seuls les fruits exotiques ainsi que les petits pois et haricots verts sont surgelés). Les pâtes à pizza et les pâtes brisées sont également confectionnées sur place (seule la pâte feuilletée est industrielle).

Nos fournisseurs :

- Céline GÉLADE : fruits et légumes Bio
- Jean-Michel MOUCHES : miel
- Ferme des Flots Blancs : laitages Bio
- Laure LIGNEAU : viandes, œufs Bio et fromages, farine et légumes secs Bio de la Ferme Sain'Biose
- Intermarché : poisson frais, conserves (thon, sardines, maïs, pois chiches, tomates concassées et quelques produits surgelés)

(À noter : les huiles d'olive et de tournesol, les pâtes, le riz, la semoule, le quinoa et les biscuits sont issus de l'agriculture biologique).

La vie à la cantine :

- Une fois par mois : les enfants choisissent eux-mêmes leur menu.
- Une fois par trimestre : un menu à thème est proposé.
- Pour les anniversaires : un gâteau fait maison est servi aux enfants l'après-midi.
- Lors des sorties scolaires : le pique-nique des enfants est préparé par la cantine.

La cantine respecte largement la loi Égalim : promotion de produits sains et durables, un menu végétarien par semaine et une grande part accordée aux produits issus de l'agriculture biologique.

