

/ Restauration collective

Environ 750 repas sont servis chaque jour aux enfants des écoles publiques et de la Maison de l'enfance. La cuisine centrale de l'école Louis Pergaud assure la production et livre les repas pour les groupes scolaires Louis Pergaud, Kerafloc'h, Jacques Prévert et la Maison de l'enfance. Le groupe scolaire Maurice Hénensal bénéficie d'une cuisine autonome.



© F. Betermin / ville de Guipavas

Le personnel porte une attention particulière à l'utilisation de produits frais, locaux et de qualités. 20 % des produits servis aux enfants proviennent de l'agriculture biologique. L'origine de la viande est exclusivement française (norme "viande bovine française - VBF").

Durant les repas, les enfants sont accompagnés et encadrés par le personnel communal pour les aider à couper leur viande, les inciter à goûter les plats et leur apprendre à se tenir correctement à table.

Pendant la pause méridienne, des animations sont proposées aux enfants. Tout est mis en œuvre pour que cette pause soit un moment agréable.

Païement en ligne



Il est possible de **payer le service de restauration** collective directement en ligne.

Signaler une absence



1 - Les réservations

Les réservations se font sur votre [Espace famille](#) au plus tard la veille pour le lendemain. En cas de non-réservation, une majoration forfaitaire sera appliquée.

La facturation sera établie en fonction des présences réelles de l'enfant ou en cas d'absence non-justifiée.

2 - L'annulation de la réservation

Les annulations devront être effectuées au plus tard la veille pour le lendemain sur votre Espace Famille.

Les absences justifiées (maladie) et signalées sur votre Espace famille (« Signaler une absence ») ne seront

pas facturées.

Inscriptions & tarifs



Les inscriptions se font par l'intermédiaire de [l'espace famille](#) ☞ "demander un compte".

Une tarification selon le quotient familial est mise en place.

Pour plus d'information, [consultez les tarifs](#).

Menu des cantines

Au regard des difficultés d'approvisionnement des fournisseurs, les menus sont susceptibles d'être modifiés au dernier moment. Merci de votre compréhension.

Du 22 au 26 avril

- > Lundi : salade niçoise **Θ**, émincé de veau sauce Normande **Θ**, haricots verts*, fruits de saison,
- > Mardi : concombres à la crème **Θ**, saucisses, purée de pommes de terre, yaourt aux fruits*,
- > Mercredi : cervelas, dos de cabillaud sauce au beurre blanc **Θ**, boulgour de blé *, fromage, fruits de saison*,
- > Jeudi : pastèque, haut de poulet grillé sauce au poivre **Θ**, petits pois et carottes **Θ***, tarte aux pommes*,
- > Vendredi : betteraves rouges*, pâtes à la bolognaise **Θ***, emmental râpé*, yaourt à boire.

Du 29 avril au 3 mai

- > Lundi : tomates mozzarella, hachis parmentier de bœuf **Θ**, salade verte, fruits de saison,
- > Mardi **[Δ]**: friand au fromage, omelette, tortis, beignet au chocolat,
- > Jeudi : taboulé **Θ**, steak haché, carottes vichy **Θ***, fromage blanc sucré*,
- > Vendredi : pâté de campagne, sauté de dinde au curry **Θ**, frites fraîches, fromage à pâte molle, compote de pommes*.

Du 6 au 7 mai

- > Lundi : betteraves rouges*, lasagnes bolognaise, salade verte, fruits de saison*,
- > Mardi : quiche aux légumes*, salade verte*, poisson pané, riz long étuvé*, yaourt à la fraise*.

Du 13 au 17 mai

- > Lundi : salami, hachis Parmentier de bœuf, salade verte, cocktail de fruits au sirop,
- > Mardi : salade de pommes de terre au thon **Θ**, sauté de porc sauce charcutière **Θ**, poêlée de légumes **Θ***, donuts,
- > Mercredi : melon, rougail saucisses **Θ**, riz long étuvé*, yaourt à boire,
- > Jeudi **[Δ]**: tomates vinaigrette **Θ**, spaghettis bolognaises végétariennes **Θ**, mousse au chocolat,
- > Vendredi (**menu proposé par les élèves du CMI-CM2 de l'école de Kérafloc'h**) : concombre à la crème **Θ**, haut de poulet grillé, frites fraîches, fraises.

Du 21 au 24 mai

- > Mardi : betteraves rouges*, lasagnes bolognaise, salade verte, yaourt nature sucré*,
- > Mercredi : pizza 4 fromages **Θ**, dos de cabillaud, sauce hollandaise, boulgour *, fromage blanc nature sucré *,
- > Jeudi : pastèque, blanquette de veau **Θ**, pâtes tagliatelles, beignet au chocolat,
- > Vendredi **[Δ]**: carottes râpées dés d'emmental **Θ***, omelette demi-lune*, riz long étuvé *, ratatouille de légumes **Θ**, fruits de saison.

Du 27 au 31 mai

- > Lundi : rillettes de thon, bœuf bourguignon Θ , pommes de terre sautées, yaourt aux fruits*,
- > Mardi : taboulé aux dés de brebis Θ^* , sauté de porc, sauce au poivre Θ , purée jardinière de légumes \wedge^* , pâtisserie Paris-Brest,
- > Mercredi : wrap au thon Θ , saucisses, purée de pommes de terre carottes Θ^* , petit suisse aux fruits,
- > Jeudi [Δ]: melon, pâtes bolognaise végétarienne Θ^* , emmental râpé *, fruits de saison,
- > Vendredi (**menu proposé par les élèves du CM1 de l'école Hénensal, classe de Mme LABBE**): concombre à la crème Θ , haut de poulet grillé, petits pois carottes Θ^* , fromage à pâte molle, crème dessert vanille.

* : aliments issus de l'agriculture biologique

[Δ] : repas végétarien

Θ : fait maison

Viande d'origine française

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable
-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait Maison

Origines

- Bœuf et veau : France
- Charcuteries et assimilés : France
- Jambons secs et crus : France
- Pâtés et terrines : France
- Porc : France
- Rillettes : France

Allergènes

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.