

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu Mai 2026



LE MOT DU NUTRITIONNISTE



L'alimentation durable: un enjeu partagé par les territoires.

Dans notre précédent numéro, nous évoquons la publication de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), qui trace les grandes orientations en matière d'alimentation jusqu'en 2030.

Cette feuille de route souligne l'importance d'une alimentation à la fois équilibrée, diversifiée et respectueuse des ressources naturelles. Elle rappelle également que chacun peut contribuer à ces objectifs: consommateurs, producteurs, établissements scolaires et collectivités.

Dans de nombreuses communes, la restauration collective, et en particulier la restauration scolaire, constitue un levier concret pour sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire. Les menus peuvent être l'occasion de découvrir des produits de saison, ces céréales variées, des légumineuses ou encore des spécialités locales.

Ces initiatives permettent aussi de valoriser le travail des producteurs et de mieux faire connaître la richesse des terroirs.

L'éducation au goût et la découverte des aliments jouent en effet un rôle important dès le plus jeune âge. Elles contribuent à développer la curiosité alimentaire des enfants et à encourager de bonnes habitudes pour l'avenir.

Au fil des années, ces démarches continueront d'évoluer pour accompagner les familles vers une alimentation de qualité, accessible à tous.

Au mois prochain!

*Sources: Gouvernement français - Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire -
Ministère de la Santé - info.gouv.fr*