



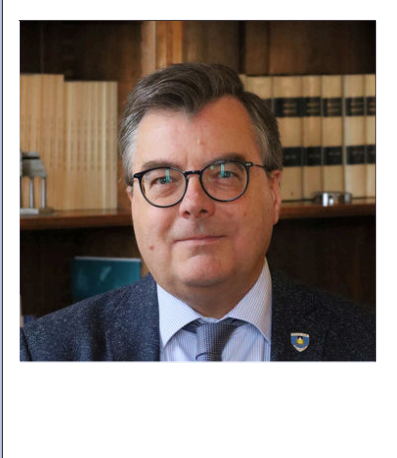
**SAINT THOMAS
D'AQUIN LYON**

MANGER, APPRENDRE, GRANDIR

*Une nouvelle offre de restauration qui
s'intègre dans notre Projet éducatif*



ÉDITO



Entre 2025-2026, notre restauration scolaire verra un renouvellement de l'offre faite à nos élèves sur l'ensemble de nos sites. Plus qu'un simple service, nous souhaitons que le repas devienne pleinement un temps d'éducation et de culture, en cohérence avec notre Projet éducatif.

Cette évolution se traduira par :

- une offre alimentaire de qualité supérieure, valorisant les produits frais, locaux et de saison,
- une meilleure information donnée aux élèves sur l'origine et la valeur nutritionnelle des aliments,
- un choix dirigé pour concilier autonomie, équilibre et lutte contre le gaspillage,
- des espaces repensés pour favoriser la convivialité et les échanges,
- des animations pédagogiques qui répondent au Projet éducatif.

Grâce à la renégociation de notre contrat avec Elios, aux investissements réalisés, et à la revalorisation du coût demi-pensionnaire par repas, nous faisons le pari d'une restauration qui nourrira à la fois le corps et l'esprit.

Xavier Gouët

NOS ENGAGEMENTS

1

Manger mieux, c'est possible !

Et si les repas de vos enfants étaient préparés avec des produits frais, de saison et issus de producteurs locaux ? À hauteur de 50 %, notre offre nutritionnelle privilégie les circuits courts en Auvergne-Rhône-Alpes.



Un plat et un dessert « signatures » seront créés pour chaque site de notre Centre scolaire, mettant en valeur leur identité propre.

Savez-vous vraiment ce que vos enfants mangent ?

L'origine des produits, leur mode de culture (bio, locale, labellisée), leurs valeurs nutritionnelles... Nos élèves seront informés pour devenir des consommateurs avertis et responsables.

2



3

Trop de choix, est-ce vraiment un choix ?

Pour gagner en qualité et lutter contre le gaspillage, le choix dirigé s'impose comme un levier d'autonomisation.



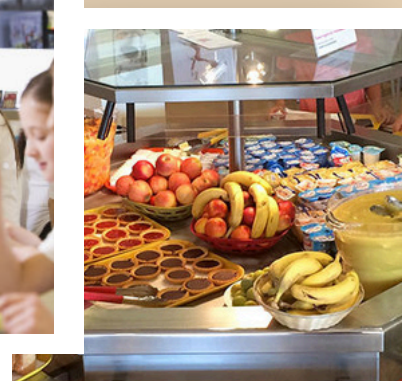
Moins d'options, mais plus de cohérence et moins de gaspillage : une démarche responsable, individuelle et collective !

Un repas, c'est plus qu'un simple repas !

La restauration, c'est avant tout un moment de partage. C'est la commensalité.

4

Nos espaces seront réaménagés en îlots pour favoriser la commensalité et créer un climat plus humain entre élèves et adultes.



5

Et si manger devenait aussi un moment d'apprentissage ?

Animations, sensibilisation à l'équilibre alimentaire, savoir-être à table... Nos actions pédagogiques rythmeront l'année pour allier plaisir et éducation !



LE CHOIX DIRIGÉ

Principe

Les élèves choisissent entre plusieurs plats de la même famille alimentaire, pour les aider à faire des choix équilibrés.



2 entrées au choix
(féculents, crudités,
protéines)



2 desserts au choix
(fruit cru, dessert
lacté, fruit cuit)

✔ AVANTAGES ✔

Repas équilibré garanti
Plus de variété et découvertes
Autonomie éducative

LES MENUS

ENTRÉES

**2 propositions en choix dirigé +
salade verte en constante**

en libre service au salade bar



PLATS PROTIDIQUES

2 propositions

(viande ou poisson ou plat ovo-lacto-végétarien)



ACCOMPAGNEMENTS

Légumes (à volonté)

Si féculents en entrées ou en desserts (pâtisserie)
proposition d'une céréales ou légumineuses (semoules,
lentilles, quinoa, haricots blanc, etc) - à volonté



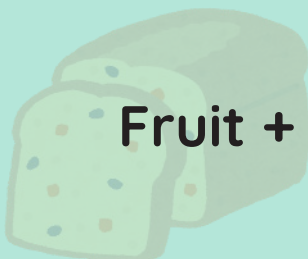
PRODUITS LAITIERS

**Yaourt nature ou yaourt aromatisé
ou fromage sec**



DESSERTS

**Fruit + cuités en constante
+ 2 desserts**

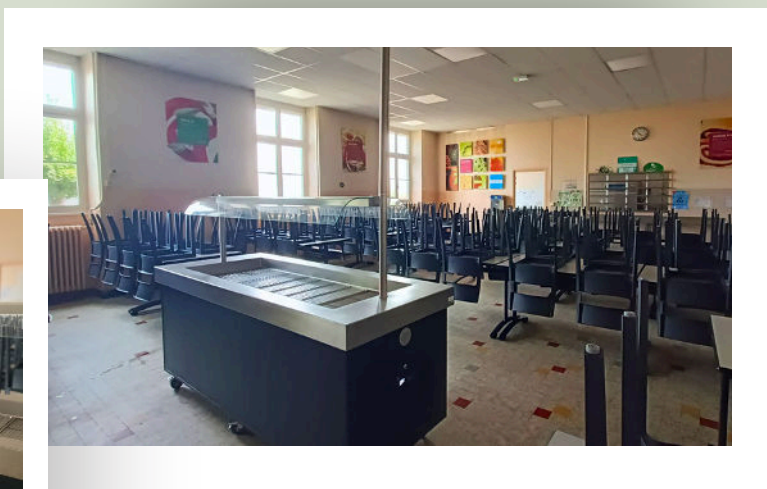
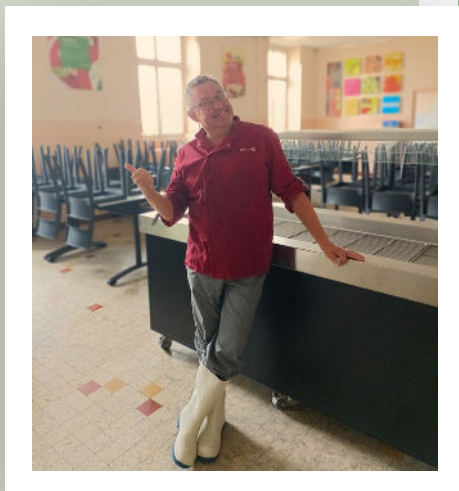


LES NOUVEAUX ESPACES

★ A Oullins



Pour optimiser le service et fluidifier la circulation, nous avons mis en place les **distributeurs automatiques de plateaux**, reliés à une badgeuse. Ce système fonctionnera à Oullins dès la rentrée 2025 et sera déployé progressivement sur les autres sites.



A Saint-Genis-Laval ★

★ **A Mornant**
& Chabanière



A Givors ★

LES ANIMATIONS

Les dates de l'année



UNE RENTREE en FORME !

↑

SEPTEMBRE

1 2 3 4 5 6 7
8 9 10 11 12 13 14
15 16 17 18 19 20 21
22 23 24 25 26 27 28
29 30

- Ateliers avec une diététicienne et l'infirmière
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire, aux saveurs, aux produits liés aux saisons.
- Explication du choix dirigé

Découverte des produits de la saison et locaux !

↑

OCTOBRE

1 2 3 4 5
6 7 8 9 10 11 12
13 14 15 16 17 18 19
20 21 22 23 24 25 26
27 28 29 30 31

↓

SAVEURS d'AUTOMNE

LE TEMPS de NOËL

↑

DÉCEMBRE

1 2
3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13 14 15 16
17 18 19 20 21 22 23
24 25 26 27 28 29 30

↓

1. Angleterre et Espagne
2. Allemagne et Italie
3. France

Découverte des produits de saison !

↑

JANVIER

1 2 3 4
5 6 7 8 9 10 11
12 13 14 15 16 17 18
19 20 21 22 23 24 25
26 27 28 29 30 31

↓

DELICES d'HIVER

LA FÊTE de SAINT THOMAS D'AQUIN

Dégustation de crêpes salées et sucrées

LE CAREME

- Découverte de produits salés et sucrés, cuisinés à base d'œufs
- Mise en valeur de la viande d'agneau

JANVIER

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

FÉVRIER

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MARS

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

AVRIL

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Plats signatures pour chaque site, et recettes autour des couleurs du Centre scolaire

- Animation végétarienne
- Découverte de nouvelles saveurs et textures.

LA CHANDELEUR

LE TEMPS de PAQUES

PRINTEMPS GOURMAND

Découverte des produits de saison



MAI

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUIN

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

+
Chaque semaine
Une nouvelle saveur à découvrir !

+ 1 fois par trimestre
Invitation d'une dizaine d'élèves à la « table du directeur » : apprentissage du savoir-vivre à table

- Découverte des produits de saison
- Sensibilisation à une alimentation légère et vitaminée.

ETE EN FÊTE