

saint-laurent-nouan

# Une cantine pour l'école Sainte-Thérèse

C'est en présence de Bruno Chauvineau, directeur diocésain de l'enseignement catholique, Marianne Ninin, directrice, Michel Laurent, maire de la commune, que l'école Sainte-Thérèse inaugurerait son restaurant scolaire implanté au cœur de l'établissement.

Les jeunes, jusqu'à la rentrée, déjeunaient au restaurant scolaire communal des Perrières, avec les inconvénients d'un trajet trop court pour utiliser un bus, mais un peu long et dangereux avec deux rues à traverser.

Lors de cette inauguration, parents d'élèves, enfants et encadrement ont témoigné des



Les divers intervenants lors de l'inauguration.

avantages de cette nouvelle cantine pour la qualité des repas, mais aussi du temps gagné lors de la pause méridienne, temps que l'encadrement pourra consacrer à l'éducation

en général et pourquoi pas à la pédagogie autour de l'alimentation.

Une cinquantaine de repas sont fournis par la cuisine centrale des Ateliers du Grain

d'Or (Adapei 41). Cécile Michau a présenté aux personnes présentes l'Adapei 41, ses missions et diverses structures avec en particulier la cuisine centrale. La cuisine centrale, située à Contres, fournit 1.700 repas dont 900 pour les scolaires, elle privilégie les circuits courts et les producteurs locaux, 80 % du personnel est recruté parmi des personnes en situation de handicap.

Les enfants bénéficient de repas adaptés avec par mois des repas à thèmes, dont un bio, deux végétariens et une animation pédagogique.

<http://www.adapei41.com/l'association/presentation-de-lassociation/qui-sommes-nous>