

# Restauration scolaire

Auteur:Administrateur Inovagora<tech@inovagora.net>      Qu'est ce qu'on  
mange demain ?

Dans chaque groupe scolaire, un service de restauration est mis en place et encadré par du personnel rétribué par la Ville (animateurs, enseignants, agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles).

Moment éducatif à part entière, la restauration scolaire fait l'objet des plus extrêmes attentions de la part de la Ville. Ainsi, la qualité des repas est suivie par une commission composée de diététiciens, d'élus municipaux, de personnel municipal et de représentants de parents d'élèves.

Le coût réel d'un repas se monte à **7,20 €**, sur toute l'année scolaire. En revanche, la participation demandée aux familles s'établit, par le jeu des quotients, entre 1,38 et 4,56 € par repas.

## Bien manger pour bien apprendre

Afin d'être en bonne santé, à l'école comme à la maison, il est important de bien se nourrir et d'avoir une activité physique. Manger de tout : des légumes, de la viande ou du poisson et apprendre toutes sortes de matières : l'histoire, les mathématiques? c'est important pour votre équilibre.

Bon appétit? et bon travail !

Votre Maire,

**François Deligné**

Maire de Guyancourt

Conseiller Général des Yvelines

Vice Président de la C.A de Saint-Quentin-en-Yvelines

**Pour connaître le menu de votre enfant :**

[Menu restauration scolaire janvier - février 2012](#)

**Le premier choix correspond au repas servi à table.**

## Allergie alimentaire

Les restaurants scolaires de la Ville accueillent les enfants sensibles aux allergies alimentaires. Sur présentation d'un certificat médical d'un allergologue, un protocole établi par la Ville et vérifié par un allergologue conseil permet à l'enfant d'être accueilli dans les services periscolaires et d'amener son "anier repas" lorsque sa pathologie le justifie. Le matériel de conservation isotherme est fourni par la Ville.

Pour plus d'informations :

[Les allergies alimentaires à l'école et dans les centres de loisirs](#)