

Restauration scolaire

La ville de Guérande s'engage à offrir à ses élèves des repas équilibrés, savoureux et respectueux de l'environnement. En collaboration avec des producteurs locaux et bio, nos cantines scolaires privilégient des produits frais et de saison.

La Ville de Guérande dispose, pour les établissements scolaires publics du 1er degré, de trois restaurants scolaires dans lesquels les repas sont cuisinés sur place. Les élèves des écoles privées Diwan et Saint Joseph de la Madeleine fréquentent aussi les restaurants scolaires de la Ville. Ce service assure également les repas pour les accueils de loisirs. Les enfants scolarisés à Saillé déjeunent à l'ESAT de Saillé.

Inscriptions

Les parents réservent les repas soit [via le Portail famille](#) soit en se rendant directement à la Maison de la Famille.

> **Pièce à fournir** : [le dossier unique d'inscription](#)

Des produits de qualité

Les restaurants scolaires de Guérande utilisent principalement des produits frais. Ils privilégient autant que possible les approvisionnements locaux ; toutes les viandes sont « label rouge » et le poisson (1 à 2 fois par semaine dans les menus) est frais. La fabrication est soumise à une réglementation européenne. Un laboratoire indépendant vient procéder à un prélèvement alimentaire ainsi qu'à des prélèvements de surface une fois par trimestre afin de valider les autocontrôles mis en place.

Le service

La restauration scolaire propose un service à table. Il est assuré par le personnel ATSEM et d'animation qui veillent au bon déroulement de la pause méridienne.

Le protocole d'accueil individualisé

Pour les enfants qui présentent une pathologie particulière, sur prescription médicale, la collectivité met en place un protocole d'accueil individualisé suite la demande écrite des familles et après accord du médecin de la PMI ou de l'Education Nationale.

> Informations auprès de la Maison de la Famille.

Le développement durable

Chaque cuisine est sensibilisée au développement durable : tri des déchets, distributeurs pour les produits lessiviels respectant l'environnement, consommation d'eau et d'électricité raisonnée, achats responsables (produits locaux, de saison, suppression des emballages individuels), etc.

<https://www.ville-guerande.fr/pratique-vos-demarches/enfance-jeunesse-sport/maison-de-la-famille/restauration-scolaire?>

Nos produits locaux

Pour garantir des repas sains et savoureux aux élèves, nous privilégions l'utilisation de produits locaux et de saison, issus de producteurs de notre région.

- › **Maison Charteau**, est un producteur indépendant de sel à Guérande et Saint-Molf. Il propose **du sel de qualité supérieure** ainsi que d'autres produits locaux.
- › **La biscuiterie de Vincent**, situé à Guérande, est un artisan pâtissier biscuitier. Il fabrique une **gamme de biscuits sucrés et salés** avec des matières premières locales.
- › **La Ferme du Bois de Boulle**, située à La Turballe, est une exploitation familiale **spécialisée dans l'élevage de lapins, de poules pondeuses et de bovins**. Depuis plus de 50 ans, elle privilégie la vente directe et les circuits courts, offrant des produits de qualité issus de l'agriculture biologique.
- › **La Ferme Gineau**, située à Saint-Michel-Chef-Chef, est une exploitation familiale spécialisée dans la **production de produits laitiers biologiques** depuis 1962. L'entreprise valorise les circuits courts et propose des produits frais et de qualité, disponibles en vente directe à la ferme et sur les marchés locaux.
- › **La Ferme de Mézerac**, située à Saint-Lyphard, est une exploitation familiale spécialisée dans la **production de produits laitiers fermiers**. L'entreprise transforme le lait de ses vaches en une gamme complète de produits laitiers de qualité, disponibles en vente directe à la ferme et dans divers points de vente locaux.
- › **Le Potager de Lili**, situé à Guérande, est une exploitation familiale depuis cinq générations. Sur environ 20 hectares, **ils produisent 40 légumes différents**, en privilégiant les circuits courts.
- › **Les Vergers du Littoral**, situés à Herbignac, **cultivent des fruits et légumes de saison en agriculture biologique**. L'exploitation propose une large gamme de produits, dont 21 variétés de pommes, des poires, des kiwis, des raisins, ainsi que des gelées et des jus de fruits, disponibles en vente directe à la ferme.
- › La restauration scolaire de Guérande **se fournit en pain** auprès de **La Boule de Pain**, une boulangerie-pâtisserie artisanale de Guérande, et de **Maison Princet**, une boulangerie familiale à la Madeleine et Saint-Lyphard.

Nos fournisseurs

Dans le cadre de notre engagement pour une alimentation saine et locale, la Ville de Guérande collabore avec divers producteurs régionaux pour approvisionner nos cantines scolaires en produits frais et de qualité.

- › **Vives eaux**, situé à Bouguenais, mareyeur et distributeur spécialiste de la pêche côtière française.
- › **TEBA**, situé en Normandie, spécialisé dans l'abattage, la découpe et la transformation de viande depuis plus de 20 ans. L'entreprise collabore étroitement avec les éleveurs locaux pour offrir des produits de qualité, en assurant la sécurité sanitaire et en proposant des solutions sur mesure.
- › **Episaveurs**, grossiste alimentaire certifié en agriculture biologique, propose une large gamme de produits bio conformes aux cahiers des charges de l'agriculture biologique. Leur offre comprend plus de 100 produits d'épicerie salée et sucrée, couvrant l'ensemble du repas, des boissons chaudes aux desserts.
- › **Team Ouest Distralis**, PME ancrée dans l'Ouest de la France depuis 50 ans, distribue une large gamme de produits alimentaires, mettant en avant les produits du terroir. Intégrée à la Coopérative laitière Les Maîtres Laitiers du Cotentin, l'entreprise valorise les circuits courts et le savoir-faire exceptionnel de ses producteurs de lait.
- › **Fruidis**, situé en pleine ceinture maraîchère nantaise, est un distributeur de fruits et légumes frais, secs, crus et cuits, issus de producteurs locaux et bio.



Conformément à la **loi EGalim**, qui encourage les cantines scolaires à utiliser au moins 50% de produits sous label de qualité, dont 20% de produits bio, la ville de Guérande va au-delà de ces exigences. **En 2024, nos cantines scolaires ont proposé 65% de produits sous label de qualité, et 25% de produits bio. Chaque semaine, un repas végétarien est proposé.** Pour en savoir plus sur les initiatives de la restauration scolaire de Guérande, nous vous invitons à consulter [Macantine.fr](https://www.macantine.fr).

Ce contenu vous a-t-il été utile ?

Oui Non

✓ Valider



Ville de

Guérande

HÔTEL DE VILLE

7 place du marché au
Bois
44350 Guérande
Tél : 02 40 15 60 40

HORAIRES :

Lun - Ven : 8h30 > 12h
13h30 > 17h30
Mar : 14h30 > 17h30
Sam : 9h > 12h