

DANS LES CANTINES...

La commune assure en régie la restauration des établissements scolaires de maternelle, primaire, des crèches de la petite enfance et des accueils pour mineurs.

ACCÉDEZ AUX MENUS DE LA SEMAINE

CHAQUE ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE POSSÈDE SA PROPRE CUISINE

Plus de 90 agents œuvrent chaque jour à la préparation des repas à partir de produits principalement brut, frais, non transformés, et sélectionnés pour leur origine et leur qualité.

Pour répondre au mieux à ces différentes missions auprès des 4850 enfants inscrits en restauration scolaire, la Direction de la restauration met tout en œuvre pour offrir un service de qualité à tous ses petits convives.



QUE MANGENT VOS ENFANTS AU QUOTIDIEN ?



Des produits de qualité

La Ville d'Antibes Juan-les-Pins met un point d'honneur à proposer des produits bruts, non transformés dits de qualité (Bio, Label Rouge, AOP, AOC, IGP, pêche durable) représentant 50% de la production dont 40% de bio.

Pain, pâtes et riz sont essentiellement d'origines biologiques. Quelques produits laitiers viennent compléter notre offre bio, ainsi que les fruits et légumes.

Bœuf, porc et volaille sont exclusivement soit d'origine Biologique ou Label Rouge. 70% des fromages proposés sont en AOP (Appellation d'origine protégée). La totalité des poissons sont pêchés en pleine mer (est exclue l'aquaculture) et certifiés pêche durable.

C'est également un intérêt tout particulier qui est porté sur l'origine des produits, en privilégiant la proximité. Ainsi, 80% des fruits et légumes frais proviennent de la zone sud-est (région PACA et départements limitrophes). Proximité rime avec saisonnalité, nos menus tiennent compte de la disponibilité des produits de saison, exemple : pas de tomates de novembre à mai, mais elles seront proposées à toutes les "sauces" à partir du mois de juin.

Une qualité nutritionnelle respectée

La qualité nutritionnelle des menus proposés est au cœur des préoccupations de la Direction de la restauration. Une diététicienne établie conformément aux recommandations nutritionnelles en vigueur des menus répondant aux besoins des enfants en fonction de leurs âges.



LE LABEL ECOCERT

La certification Écocert niveau 2 a été attribué aux restaurants scolaires en 2022.

Ce label récompense la qualité des repas servis quotidiennement, ainsi que la part croissante du bio et du local.

Des repas faits maison avec des produits de qualité à des tarifs accessibles à toutes les familles : c'est la marque de fabrique de notre ville.



Direction de la Restauration

16 Boulevard Foch
06600 ANTIBES

04 92 90 50 40

Itinéraire



**HÔTEL DE VILLE
D'ANTIBES - JUAN-LES-PINS**

24 Cours Masséna,
06600 Antibes