

# Menus de la cantine

La restauration scolaire est en gestion concédée c'est-à-dire que Rolleville a délégué l'élaboration et l'organisation des repas à une entreprise prestataire, la Société La Normande, basée à Saint Nicolas d'Aliermont qui livre les repas tous les jours.

## Des objectifs de qualité

---

Les menus sont établis dans le respect de la réglementation et des recommandations nationales relatives à la nutrition en restauration scolaire. L'objectif est de garantir l'équilibre nutritionnel et la diversité au sein des menus.

Les menus sont élaborés avec les cuisiniers, validés par une diététicienne puis livrés aux écoles.

Le repas complet et équilibré comprend une entrée, un plat, un fromage ou assimilé et un dessert. Les quantités sont donc adaptées à l'âge des enfants.

Actuellement, en vertu de l'application de la Loi Egalim, un repas végétarien est servi une fois par semaine. Tous les repas comprennent un composant bio par jour.

Pour favoriser les circuits courts, le pain est acheté à la boulangerie de Rolleville tous les jours. Chaque semaine, la "Laiterie Brin d'Herbe" de Bréauté livre du yaourt bio et "Les Légumes de Nana" du Havre livre des fruits servis les jeudis et vendredis.