

# Restauration scolaire

Les écoles de la communauté de communes Vallée Dordogne Forêt Bessède sont dotées de 6 cuisines en confection sur place et approvisionnent les 2 maternelles par le biais de liaison chaude.

C'est plus de 75 000 repas confectionnés et servis.



Toute l'année, nos cuisiniers travaillent au quotidien afin d'offrir aux enfants des repas de qualité. La communauté de communes met l'accent sur la qualité des repas et favorise l'approvisionnement par les circuits courts et l'agriculture biologique. Nous concoctons pour les enfants un menu élaboré avec des produits biologiques, une semaine par période

dans toutes les cantines.

## [COUP DE PROJECTEUR EN CUISINES](#)

Menus équilibrés et variés, produits de qualité, recettes cuisinées « maison », éveil aux goûts, hygiène stricte, lutte anti-gaspi... sont les principaux ingrédients d'une restauration collective de qualité.

**C'est dans cet esprit que sont concoctés des menus 100% Bio ,** une semaine par mois.



# Note explicative repas sans viande et sans poisson

1 fichier·s 0.00 KB

[Télécharger](#)



L'outil internet Agrilocal 24 [www.agrilocal24.com](http://www.agrilocal24.com), mis en place par le Conseil Départemental, permet aux producteurs locaux de répondre plus facilement aux commandes des restaurants, des collèges et des maisons de retraite.

## **Objectifs :**

- favoriser les achats de proximité ;
- développer les productions agricoles locales.
- fournir une alimentation de qualité aux enfants
- augmenter la part du fait maison
- valoriser le savoir faire de nos cuisiniers

Promouvoir le patrimoine culinaire local, mettre à l'honneur les producteurs et les artisans des territoires, communiquer sur les enjeux du manger local, sont autant de défis à relever pour les établissements scolaires. La communauté de communes Vallée Dordogne Forêt Bessède s'est lancée dans cette aventure culinaire et utilise cet outil de mise en relation producteurs/consommateurs.

**Les menus sont validés par une diététicienne** et sont donnés à titre indicatif et peuvent changer en fonction de l'approvisionnement.

## [Belvès, Sagelat et Siorac en Périgord](#)



**F** = frais; **FM** = fait maison; **PL** = Produit local; **S** = surgelés; **C** = conserve, **L**= lyophilisé; **SEC** = produit sec



## [Menus : Ecoles de Belvès, Sagelat, Siorac OCT-NOV](#)

1 fichier·s 177.30 KB

[Télécharger](#)

## [Coux et Bigaroque](#)



**F** = frais; **FM** = fait maison; **PL** = Produit local; **S** = surgelés; **C** = conserve, **L**= lyophilisé; **SEC** = produit sec



## [Menus : École du Coux OCT-NOV](#)

1 fichier·s 145.52 KB

[Télécharger](#)

## [Meyrals](#)



**F** = frais; **FM** = fait maison; **PL** = Produit local; **S** = surgelés; **C** = conserve, **L**= lyophilisé; **SEC** = produit sec



## [Menus : École de Meyrals OCT-NOV](#)

1 fichier·s 172.54 KB

[Télécharger](#)

## [Saint-Cyprien](#)



**F** = frais; **FM** = fait maison; **PL** = Produit local; **S** = surgelés; **C** = conserve, **L**= lyophilisé; **SEC** = produit sec



## [Menus ; École de Saint-Cyprien OCT-NOV](#)

1 fichier·s 170.36 KB

[Télécharger](#)

## **Tarifification modulée pour les restaurants scolaires.**

La volonté de la communauté de communes est d'améliorer l'accessibilité des services publics scolaires en tenant compte de la situation des foyers les plus modestes.

Les élus communautaires ont adopté une tarification modulée

basée sur les quotients familiaux.

Les tarifs restent inchangés pour l'année  
2020-2021

Toutes les infos sur la note adressée aux parents d'élèves :



## [Tarifs restauration scolaire 2019-2020](#)

1 fichier·s 203.34 KB

[Télécharger](#)

---