

Comment s'inscrire ?



A partir de
septembre
2016

Pour la rentrée 2016
la Ville propose
trois possibilités de choix :

- 1 **MENU CLASSIQUE PERMANENT,**
tous les jours de l'année
- 2 **MENU VÉGÉTARIEN PERMANENT,**
tous les jours de l'année
- 3 **MENU VÉGÉTARIEN OCCASIONNEL,**
lorsqu'un plat à base de porc est prévu
au menu classique

*Les familles inscrites à la restauration scolaire
recevront un formulaire à retourner,
en indiquant leur choix
entre ces trois formules.*

*Une démarche de sensibilisation :
deux fois par mois, un menu
végétarien « Repas pour la Terre »
sera servi à tous les enfants.*

Un menu végétarien quotidien

proposé
dans les écoles
de Pessac

CONSULTER LES MENUS SUR : www.pessac.fr

POUR TOUT RENSEIGNEMENT : @ccueil unique 05 57 93 68 00

Accueil téléphonique : lundi : de 13h30 à 19h - mardi à vendredi : de 8h30 à 12h

La Ville propose aux familles, pour la rentrée scolaire,
la possibilité de choisir un menu végétarien.

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
— AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES —

Ville de Pessac - Direction de la Communication - Conception et
impression : imprimerie municipale. Papier issu de forêts gérées
durablement - Ne pas jeter sur la voie publique - ©Fotolia - Mai 2016

www.pessac.fr

La Ville de Pessac a souhaité intensifier la démarche de respect environnemental existante dans l'offre de restauration consistant à : proposer tous les jours des produits bio, établir les menus en fonction des saisons, s'approvisionner à proximité de Pessac, réaliser des menus à base de produits frais...

La Ville de Pessac souhaite ainsi s'associer à l'évolution de nos habitudes alimentaires.

www.pessac.fr

POURQUOI UN MENU VÉGÉTARIEN ?

Les aliments proposés sont d'origine végétale ou animale comme le poisson, les œufs, le lait ou le miel par exemple. Seules la viande et les charcuteries sont exclues.

Le menu végétarien permet :

- **de proposer** une offre de repas plus large, convenant au plus grand nombre d'entre nous, à ceux qui ne souhaitent pas consommer de viande.
- **d'offrir une solution** en vue de réduire la consommation excessive de viande, dans un souci de santé publique.
- **de répondre** à des enjeux environnementaux : réduction de l'empreinte carbone, lutte contre le gaspillage en lien avec les orientations de la COP 21.
- **d'offrir** une solution de substitution à ceux qui ne veulent pas consommer de porc.

UN MENU VÉGÉTARIEN À QUEL PRIX ?

Le menu végétarien sera proposé au même tarif que le menu classique. La Ville prendra en charge le surcoût engendré par la création d'une chaîne de fabrication supplémentaire.

L'impact sur notre environnement - (COP 21)

Notre alimentation a un impact sur l'émission de gaz à effet de serre. Le seul secteur de l'élevage est un acteur majeur, responsable de 17% des émissions de CO₂, soit une proportion plus importante que les transports. S'alimenter de façon plus durable est une solution pour agir contre le réchauffement climatique.

Manger sans viande, et bien manger !

LES REPAS SONT ÉQUILIBRÉS

La structure du repas est identique aux repas traditionnels.

Seule la viande est remplacée par du poisson, des œufs, des produits laitiers ou des plats qui associent graines, céréales et légumineuses, riches en protéines.

Ces repas respectent les recommandations actuellement en vigueur ainsi que les orientations formulées par l'Organisation Mondiale de la Santé.

Le saviez vous ?

- 1kg de viande de veau représente environ la même quantité de gaz à effet de serre qu'un trajet automobile de 220 km.
- Un pot de yaourt à la fraise peut parcourir plus de 9 000 km, si l'on prend en compte le trajet parcouru par chacune des matières qui le compose - fraise, lait, levure, sucre, pot, couvercle, étiquette... et celui jusqu'au domicile du consommateur.