Restauration scolaire / Menus des écoles

Chaque jour, environ 1 300 repas sont préparés et livrés le midi aux enfants des écoles publiques sparnaciennes, par la cuisine centrale API de Reims. Les menus sont élaborés par une diététicienne suivant un plan alimentaire réglementé et proposés en Commission.



Des repas variés, équilibrés et de qualité

Une équipe de cuisiniers professionnels prépare les éléments de repas avec des règles d'hygiène drastiques dans des locaux dédiés justifiants d'un agrément sanitaire.

Les repas proposés sont constitués de **49,5% de produits durables** en intégrant le pain dont :

- 19,6% de bio
- 19,8% de siqo (signe de qualité officiel, labels officiels)
- 14,1 % d'ancrage territorial (local ou régional)

A noter : une fois par semaine, un repas végétarien est proposé.

La commission restauration, composée de techniciens, d'élus des collectivités, et de représentants de parents d'élèves se réunit plusieurs fois par an pour faire part de leurs remarques et être informés des organisations mises en place.

Démarches :

Vous pouvez gérer vos factures et modifier le planning de restauration de votre enfant via le Portail Familles.

Documents
Menus et goûters du 19 au 30 octobre 2026
Menus du 19 au 30 octobre 2026 (remplacements pour les repas sans porc et végétarien)
Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026
Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026 (remplacements pour les repas sans porc et végétarien)
Goûters du 2 novembre au 18 décembre 2026