

Introduction d'un 2^{ème} repas non-carné

Mesdames, Messieurs, chers Parents,

Les restaurants scolaires de la Ville de Thônex, gérés par la Fondation en faveur de la jeunesse de Thônex, sont certifiés « Fourchette verte junior ». Ce label atteste que les menus sont variés et équilibrés et qu'un tri des déchets est effectué. Par ailleurs, un diététicien veille à ce que les repas servis soient sains et respectent la pyramide alimentaire en combinant les aliments dans leur juste proportion.

Conformément aux recommandations du label Fourchette verte, nous vous informons de l'introduction progressive d'un second repas non-carné par semaine au sein de nos restaurants scolaires.

Un menu non-carné, c'est-à-dire ?

Le menu non-carné ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou mollusques et crustacés, ni en entrée, ni en plat, ni en dessert, ni en ingrédient dans la sauce et la garniture. Il peut comporter des œufs ou des produits laitiers.

Pourquoi un second menu non-carné hebdomadaire ?

L'objectif est de promouvoir davantage les protéines végétales en restauration collective, dans le but de favoriser la diversité de notre alimentation et réapprendre aux différents publics, et en particulier les plus jeunes, à apprécier certaines denrées, partant du postulat que la consommation de produits végétaux est favorable à la santé.

Aussi, la Fondation et la Ville de Thônex souhaitent s'engager davantage en faveur du climat, l'impact d'un plat végétarien sur le climat étant trois fois moindre que celui d'un mets carné.

Comment ce changement sera mis en place ?

L'introduction se veut progressive et débutera le 26 février 2024, au retour des vacances scolaires. Un second repas non-carné sera servi toutes les deux semaines. Un fin suivi de la qualité et des quantités sera effectuée par M. Thomas, coordinateur

administratif en charge des restaurants scolaires. A la rentrée scolaire 2024, le second repas non-carné sera introduit hebdomadairement.

Ce changement est anticipé dès à présent avec nos prestataires et le soutien du label Fourchette Verte qui atteste que les enfants reçoivent chaque jour des menus variés, sains et équilibrés.

En restant à disposition pour tout complément d'information, nous vous prions de croire, Mesdames, Messieurs, chers Parents, en l'assurance de nos salutations les meilleures.



Guillaume Ducret
Directeur général



Marc Kilcher
Conseiller administratif