# Provenance et bonnes pratiques alimentaires

D’où viennent les produits alimentaires que consomment chaque jour vos enfants ? Comment sont préparés les menus ?



La société CONVIVIO a remporté le nouveau marché de la restauration scolaire qui est effectif depuis le 1er janvier 2026. Avec la ville, ils ont un objectif partagé : faire du repas un moment apprécié de tous !
Cela passe par plusieurs critères essentiels :

## Des produits frais et locaux

La valorisation des producteurs locaux est un point primordial quant à la composition des menus demandés par la ville. En plus de valoriser les producteurs locaux, cette proximité promet une fraicheur optimale des denrées utilisées dans la préparation des repas.

- 67% des fournisseurs sont Franciliens dont 30% du Val-d'Oise
- 20% de produits bio dont 83% sont français
- Viande de bœuf, porc et volaille d’origine France
- Valorisation des circuits courts

## Un programme d’animation afin d’éveiller la curiosité des enfants

Régulièrement, des repas à thèmes sont organisés. Les menus sont également adaptés aux fêtes calendaires. L’idée est d'accompagner les enfants pendant le temps du repas et de leur donner envie.

## Mission anti-gaspillage

Les recettes et la composition des menus sont adaptés en fonction des denrées reçues et des enfants, toujours dans une optique de réduire le gaspillage alimentaire. Chaque jour, nous nous efforçons de sensibiliser les enfants à la planète et au gaspillage alimentaire.

## Service éducation

Hôtel de ville
Place du Général Leclerc
1er étage
95110
Sannois
Tél. 01 39 98 20 70
inscriptionperiscolaire@sannois.fr

**Accueil du public**

Lundi - mercredi - vendredi de 8h30-12h30 / 13h30-17h30

Mardi et jeudi : 8h30-12h30

Fermé le samedi

Document(s)
Origine des viandes