



L'ambition de la municipalité est d'offrir, dans le cadre de la restauration collective, des menus équilibrés comprenant, lorsque c'est possible, des produits issus des filières biologiques et/ou locales. Le tout, en fonction des besoins nutritionnels de chacun, dans une logique de variété, de découverte des saveurs et de sécurité alimentaire.

Les Français ont une relation privilégiée avec leur alimentation. Cette relation a profondément marqué l'histoire, la culture et le mode de vie de notre pays. Gage de bonne santé et de sociabilité, le modèle alimentaire français est un bien collectif qu'il faut transmettre aux générations futures.

À lire sur le même sujet :



Les produits BIO dans les menus

Être une ville PNNS, Programme National Nutrition Santé, c'est travailler en multi-partenariat, dans l'intérêt de tous les habitants. Ainsi, la Ville de Château-Thierry joint le "bien bouger" au "bien manger".

[Lire la suite](#)

Repères :

Votre élue référente :
[Natacha Tholon](#)

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé :

[La Fabrique à menus](#)

Documents :

- [Menu du mois de novembre pour la restauration scolaire et les ALSH](#)
- [Allergènes - Menus du mois de novembre](#)
- [Menu du mois de décembre pour la restauration scolaire et les ALSH](#)
- [Allergènes - Menus du mois de décembre](#)

Voir aussi :

[L'esp@ce famille](#)



La récré fruitée

Château-Thierry a adhéré au programme en Octobre 2009, en choisissant de couvrir les 8 écoles de la ville (soit 1650 enfants).

[Lire la suite](#)

Source URL: <https://www.chateau-thierry.fr/article/la-restauration-scolaire>