

Formalités d'accès

La restauration scolaire est assurée par un prestataire privé, choisi pour une période de quatre ans dans le respect des procédures des marchés publics.

A compter du 2 janvier 2018, la société API Restauration reprend la gestion de la restauration scolaire.

Le service de cantine est ouvert à tous les élèves. Pour des raisons de commodité et dans une logique de proximité, les élèves des classes maternelles sont accueillis dans le réfectoire de leur école.

Les élèves des écoles élémentaires sont accueillis comme suit :

Ecoles Kléber et Rostand : restaurant scolaire Kléber,

Ecoles Louise de Bettignies et Victor Hugo : réfectoire de leur école.

Règlement des services périscolaires et de loisirs applicable au 9 juillet 2018 : [Cliquez ici](#)

Tarifs au 1er janvier 2017 : [Cliquez ici](#)

Pour les enfants souffrant de troubles de la santé évoluant sur une longue période, la constitution d'un **Projet d'Accueil Individualisé** (PAI) doit être mis en place.

L'accès au service de restauration avec panier repas nécessite que le PAI soit accompagné d'un certificat médical d'un médecin spécialiste attestant la nécessité de dérogation au service normal de restauration. Pour tout renseignement, contactez le service Famille Enfance Écoles. Contact ☎ : 03 20 12 79 71.

Téléchargez les menus et goûters :

[LA RECETTE DU MOIS](#)

Chronique culinaire du mois :

Janvier : [Sauté de porc à la vanille et au gingembre](#)

Février : [Beignet anciens, jus de clémentine et curry](#)

Mars : [Cake aux légumes et à la cannelle](#)

Avril : [Poulet au lait de coco et paprika](#)

Mai : [Surprise de fraises au poivre Sichuan](#)

Juin : [Muffin basque au coulis de tomates et poivrons](#)