

/ Restauration collective

La Ville de Guipavas dispose depuis fin 2023 d'une cuisine centrale dimensionnée pour 1 200 repas quotidiens en liaison froide.

Cet établissement de 435 m², est construit sur la zone d'aménagement concertée (ZAC) de Lavallot Nord. Située entre le centre-ville et les quartiers ouest de Guipavas, cet emplacement facilite les liaisons pour desservir les différents offices satellites des écoles de la ville.



© F. Betermin / ville de Guipavas

Le personnel porte une attention particulière à l'utilisation de produits frais, locaux et de qualités. 20 % des produits servis aux enfants proviennent de l'agriculture biologique. L'origine de la viande est exclusivement française (norme "viande bovine française - VBF").

Durant les repas, les enfants sont accompagnés et encadrés par le personnel communal pour les aider à couper leur viande, les inciter à goûter les plats et leur apprendre à se tenir correctement à table.

Pendant la pause méridienne, des animations sont proposées aux enfants. Tout est mis en œuvre pour que cette pause soit un moment agréable.

Païement en ligne



Il est possible de **payer le service de restauration** collective directement en ligne.

Signaler une absence



1 - Les réservations

Les réservations se font sur votre [Espace famille](#) au plus tard la veille pour le lendemain. En cas de non-réservation, une majoration forfaitaire sera appliquée.

La facturation sera établie en fonction des présences réelles de l'enfant ou en cas d'absence non-justifiée.

2 - L'annulation de la réservation

Les annulations devront être effectuées au plus tard la veille pour le lendemain sur votre Espace Famille.

Les absences justifiées (maladie) et signalées sur votre Espace famille (« Signaler une absence ») ne seront pas facturées.

Inscriptions & tarifs



Les inscriptions se font par l'intermédiaire de [l'espace famille](#) ☞ "demander un compte".

Une tarification selon le quotient familial est mise en place.

Pour plus d'information, [consultez les tarifs](#).

Menu des cantines

Au regard des difficultés d'approvisionnement des fournisseurs, les menus sont susceptibles d'être modifiés au dernier moment. Merci de votre compréhension.

Du 24 au 28 mars

- > Lundi : œufs mayonnaise, steak haché de veau, sauce à la crème **Θ**, semoule de couscous *, fruits de saison,
- > Mardi : menu proposé par une classe de l'école de Kérafloc'h : salade verte maïs haricots rouges **Θ**, riz cantonais, brie, donuts,
- > Mercredi : salade coleslaw **Θ***, nuggets de poulet, purée de patates douce **Θ**, yaourt nature sucré*,
- > Jeudi : taboulé **Θ**, sauté de porc, sauce au caramel **Θ**, duo de haricots verts et haricots beurre *, fruits de saison,
- > Vendredi : salade paysanne **Θ**, pâtes au saumon **Θ***, emmental râpé *, flamby.

Du 31 mars au 4 avril

- > Lundi **[Δ]** : concombres, pâtes à la bolognaise végétarienne **Θ***, gruyère râpé *, yaourt nature sucré *,
- > Mardi : salade fromagère **Θ**, chipolatas de porc, lentilles cuisinées aux carottes **Θ***, fruit de saison,
- > Mercredi : tomate mozzarella, carbonade de bœuf, riz long étuvé *, fruit de saison,
- > Jeudi : pâté de campagne, dos de lieu frais, sauce au beurre blanc **Θ**, semoule de couscous *, petit suisse,
- > Vendredi : friand au fromage, haut de cuisse de poulet **Θ**, haricots verts *, tarte aux pommes.

Du 7 au 11 avril

- > Lundi : betterave rouge *, boulettes de bœuf sauce tomate **Θ**, frites fraîches, fromage blanc sucré *,
- > Mardi : œufs durs mayonnaise **Θ**, noix de joue de porc, carottes **Θ***, fromage à pâte molle, fruit de saison,
- > Mercredi : duo salami/rosette, escalope de volaille à la crème **Θ**, pâtes *, compote de pommes/madeleine **Θ***,
- > Jeudi **[Δ]** : crêpe emmental, omelette, petits pois carottes **Θ***, crème dessert vanille,
- > Vendredi : pâté de foie, poisson du jour, sauce estragon **Θ**, boulgour de blé *, fruits de saison *.

Du 14 au 18 avril

- > Lundi : salade composée fraîcheur **Θ**, tartiflette pommes de terre **Θ**, salade verte, fruits de saison,
- > Mardi : taboulé **Θ***, poisson panée, purée de patates douces **Θ**, yaourt aux fruits *,
- > Mercredi : pizza, filet mignon de porc, chou romanesco, pomme de terre, petit suisse,
- > Jeudi : mélange de crudités **Θ**, blanquette de dinde **Θ**, riz long étuvé *, pomme *,
- > Vendredi **[Δ]** : carottes râpées **Θ***, couscous végétarien **Θ***, légumes de couscous **Θ***, donuts.

Du 22 au 25 avril

- > Lundi : lundi de Pâques (jour férié),

- > Mardi : tomates, lasagnes bolognaise, salade verte, yaourt aux fruits *
- > Mercredi : salade italienne Θ^* , cordon bleu de dinde, petits pois carottes Θ^* , glace,
- > Jeudi [Δ]: œufs durs mayonnaise Θ , bouchées de sarasin, sauce ketchup Θ , céréales gourmandes, fromage blanc sucré *
- > Vendredi : feuilleté hot dog, sauté de porc sauce charcutière Θ , purée de courgettes-pommes de terre Θ^* , fruit de saison.

Du 28 avril au 2 mai

- > Lundi : rillettes de thon, boulettes d'agneau, sauce tomate Θ^* , semoule de couscous*, mousse au chocolat,
- > Mardi : crêpe emmental, steak haché de veau, haricots verts *, compote de pommes *,
- > Mercredi : concombre au Boursin Θ , bœuf bourguignon Θ , pâtes torsade *, fruits de saison,
- > Jeudi : 1^{er} mai (jour férié),
- > Vendredi : tomate vinaigrette, nuggets de poulet, frites fraîches, yaourt à boire.

* : aliments issus de l'agriculture biologique

[Δ] : repas végétarien

Θ : fait maison

Viande d'origine française

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable
-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait Maison

Origines

- Bœuf et veau : France
- Charcuteries et assimilés : France
- Jambons secs et crus : France
- Pâtés et terrines : France
- Porc : France
- Rillettes : France

Allergènes

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

Où en sommes-nous de la transition alimentaire ?

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

CUISINE CENTRALE

- 📍 Guipavas
- 📶 6 satellites
- 🏠 Autre
- 👤 Gestion directe



Qualité de la nourriture en 2024

22 % bio



32 % durables et de qualité (hors bio)



Nos succès



Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr