



Une nouvelle feuille de route nationale pour l'alimentation

Une nouvelle **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)** a été publié par le Gouvernement en février 2026. Ce document fixe les grandes orientations en matière d'alimentation à l'horizon **2030**.

L'objectif est de favoriser une alimentation **saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement**, tout en veillant à ce qu'elle reste accessible au plus grand nombre. Cette stratégie regroupe plusieurs programmes déjà connus, comme le **Programme national nutrition santé (PNNS)** et le **Programme national pour l'alimentation (PNA)**.

Parmi les priorités évoquées : encourager la consommation de **fruits et légumes**, soutenir les **productions agricoles durables**, améliorer la qualité de l'alimentation et **réduire le gaspillage alimentaire**.

Les collectivités locales jouent également un rôle important dans ces démarches. A travers la restauration collective, **l'éducation au goût ou les actions de sensibilisation**, elles contribuent à faire découvrir aux enfants et aux familles la diversité des produits alimentaires et l'importance d'une alimentation équilibrée.

Dans les prochains mois, cette stratégie nationale sera progressivement déclinée dans différents programmes et initiatives sur l'ensemble du territoire.

Dans notre prochain numéro, nous verrons plus concrètement comment ces orientations peuvent se traduire dans la vie quotidienne des territoires et notamment dans la restauration collective.

Au mois prochain !

Sources : Gouvernement français – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire – Ministère de la Santé – info.gouv.fr

RESTAURANT SCOLAIRE DE PLAN D'ORGON MENU AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		02 Salade de mâche et dès d'emmental Sauté de bœuf Pâtes Yaourt aux fruits Biscuits - Pain *Gluten, lait, moutarde, sulfites, fruits à coques, soja	03 Salade de betteraves Merlan Haricots verts Carré frais Fruits de saison - Pain *Gluten, lait, sulfites, poisson et dérivés, mollusques, crustacés
06 <u>PÂQUES</u>	07 Concombre au yaourt Pilon de poulet Pomme de terre grenaille Gâteau au chocolat - Pain *Gluten, lait, sulfites, soja, fruits à coques	09 Salade de pâtes Omelette à l'emmental Julienne de légumes Fruits de saison *Gluten, lait, poisson, sulfites, œuf, moutarde	10 Salade batavia Thon à la catalane Ebly Gouda Crème vanille *Gluten, lait, sulfites, œuf, moutarde, poisson
27 Crêpes au fromage Emincé de bœuf au curry Riz Fruits de saison *Gluten, lait, sulfites, moutarde, œuf	28 Salade d'endives à la mimolette Sauce vinaigrette Rôti de porc dans le filet Jardinière de légumes Flan caramel - Pain *Sulfites, moutarde, œuf, soja	30 Œuf mayonnaise Ravioles à la tomate Fruits de saison - Pain *Gluten, lait, sulfites, œuf, moutarde	
	*		

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATION EN FONCTION DES COURS ET DES ARRIVAGES **ALLERGENES PRESENTS A TOUS LES REPAS PAIN (GLUTEN) PRODUITS LAITIERS (LAIT)**