

Restauration



Les menus en ligne

Avril 2026

[Consultez les menus de la restauration scolaire, des crèches et de loisirs en avril](#)

Mai 2026

[Consultez les menus de la restauration scolaire, des crèches et de loisirs en mai](#)

2600 repas par jour, de qualité et au meilleur coût

Les menus sont déterminés au moins 30 jours à l'avance par une diététicienne. Ils sont composés selon la réglementation en cours, en fonction des besoins nutritionnels des enfants. La préparation des plats respecte rigoureusement les principes d'hygiène de la restauration collective.

La cuisine centrale a consacré depuis le 1er janvier 2023, 47,96 % de ses dépenses alimentaires à l'achat de denrées issues de l'agriculture biologique et 18,61 % à l'achat de produits issus de filières à signes d'identification, de qualité et d'origine (SIQO) à savoir les produits fermiers, labels, AOC, AOP, IGC, pêche durable, etc.

Au total, ce sont donc **66,57% de ses dépenses qui ont été consacrés à l'achat de produits bio et de qualité**. La proportion de denrées BIO et SIQO continuera d'augmenter au cours de l'année 2023, avec l'objectif d'atteindre environ 72 % du montant des achats, l'objectif principal de la cuisine centrale restant celui d'atteindre les 100 % d'ici 2026.

Trois formules repas

La Ville propose pour la restauration scolaire et pour les accueils de loisirs trois formules, **au même tarif** :

Formule « classique »

Formule « sans viande »

Formule « sans porc »

Ainsi, l'ensemble des enfants concernés par les différentes formules de repas pourront disposer d'un repas équilibré avec un apport en protéines adapté à leurs besoins. Au fil de la semaine, les enfants dont les parents choisiront le menu sans viande se verront ainsi proposer :

des plats à base de poisson ;

des plats à base d'œufs ;

des plats à base de protéines végétales (légumineuses, céréales ou soja...)

Un plat végétarien et un plat avec poisson sont déjà proposés à tous les convives une fois par semaine.

Rappel :

Pour les sorties scolaires ou périscolaires, les familles doivent fournir le pique-nique à leur enfant.

Restauration scolaire - tarifs 2025-2026

Les tarifs de la restauration ne tiennent pas uniquement compte du coût du repas, mais également du **coût des frais d'animation et de surveillance** des enfants.

Ces frais sont donc **éligibles au crédit d'impôt** pour les frais de garde des enfants de moins de 6 ans.

Une attestation fiscale sera mise à disposition sur le [Portail Famille](#) au printemps de chaque année.

Consultez les tarifs de la restauration scolaire dans le [Guide de rentrée 2025-2026](#) (page 6-7)

Les accueils périscolaires

Le matin, le midi et le soir

Chaque école publique dispose d'un accueil périscolaire municipal pour le matin, le midi et le soir. Il faut être inscrit à l'école pour pouvoir s'inscrire aux accueils périscolaires.

La Ville gère également l'accueil du midi de l'école Diwan mutualisé avec celui de l'école Guébriant.

	Lundi	mardi	jeudi	vendredi
7h30 - 8h30	Accueil du matin			
8h30 - 11h45	Temps scolaire			
11h45 - 13h45	Accueil du midi			
13h45 - 16h30	Temps scolaire			
16h30 - 18h45	Accueil du soir			

Astuce

- > Pensez bien à fournir votre numéro d'allocataire CAF et à autoriser la Ville à accéder à votre Quotient Familial pour bénéficier de la tranche correspondant à votre situation.
- > Si vous n'êtes pas allocataire de la CAF, vous pouvez fournir votre attestation MSA ou votre dernier avis d'imposition sur le revenu. À défaut, c'est la tranche 10 qui s'applique.

Modalités de réservation

- > Pour l'accueil du matin
Réservation ou annulation jusqu'à 23h59 la veille du jour prévu.
- > Pour l'accueil du midi
Réservation ou annulation 7 jours calendaires avant le jour prévu.
- > Pour l'accueil du soir
Réservation ou annulation 2 jours calendaires avant le jour prévu.

.....> Détails en page 3

Les tarifs des accueils périscolaires

	TRANCHES TARIFS 2025-2026	ACCUEIL DU MATIN	ACCUEIL DU MIDI (AVEC REPAS)	ACCUEIL PAI* (SANS REPAS)	ACCUEIL DU SOIR
BRIOCHINS	Tranche 1 QF 0 à 307	0,33 €	0,10 €	0,05€	0,53 €
	Tranche 2 QF 308 à 471	0,48 €	0,82 €	0,47 €	0,74 €
	Tranche 3 QF 472 à 638	0,65 €	1,64 €	0,93 €	0,94 €
	Tranche 4 QF 639 à 804	0,81 €	2,52 €	1,44 €	1,14 €
	Tranche 5 QF 805 à 933	0,96 €	3,16 €	1,80 €	1,48 €
	Tranche 6 QF 934 à 1062	1,13 €	3,78 €	2,15 €	1,81 €
	Tranche 7 QF 1063 à 1331	1,46 €	4,42 €	2,52 €	2,35 €
	Tranche 8 QF 1332 à 1599	1,61 €	5,05 €	2,88 €	2,68 €
	Tranche 9 QF 1600 à 2080	1,94 €	5,68 €	3,23 €	3,01 €
	Tranche 10 QF > 2080	2,09 €	6,31 €	3,60 €	3,36 €
NON BRIOCHINS	Tranche 1 QF 0 à 2080	2,09 €	6,31 €	3,60 €	3,36 €
	Tranche 2 QF > 2080	2,26 €	6,94 €	3,96 €	3,69 €

*PAI : Projet d'Accueil Individualisé en cas de contraintes alimentaires

La cuisine centrale

2200 repas par jour servis dans les écoles

L'objectif principal de la cuisine centrale est de fournir des repas de qualité au meilleur coût, aux 2200 enfants servis quotidiennement. Les menus sont déterminés au moins 30 jours à l'avance par une diététicienne. Ils sont composés selon la réglementation en vigueur, en fonction des besoins nutritionnels des enfants. La préparation des plats respecte rigoureusement les principes d'hygiène de la restauration collective. La cuisine centrale a consacré depuis le 1^{er} janvier 2025, 53% de ses dépenses alimentaires à l'achat de denrées issues de l'agriculture biologique et 20% à l'achat de produits issus de filières à signes d'identification, de qualité et d'origine (SIQO), de poissons frais ou labellisés.

Au total, ce sont donc 73% de ses dépenses qui ont été consacrées à l'achat de produits bio et de qualité.

6

Contact



PETITE ENFANCE
SCOLAIRE

Direction de l'Action Éducative / Point Accueil Familles

3 rue Lequyer
22000 Saint-Brieuc

Lundi, mercredi, vendredi : 8h-12h30 & 13h30-17h
Mardi, jeudi : 8h-12h30

02 96 62 53 60

[Itinéraire](#)

[Courriel](#)

7

**SAINT
BRIEUC**

HÔTEL DE VILLE

Place du Gén. de Gaulle CS 72365
22023 SAINT-BRIEUC Cedex 1
02 96 62 54 00
Lun-Ven : 8h-12h30 / 13h30-17h
Sam : 9h-12h (formalités adm.)