



Au SIPLARC, les enfants imaginent le menu du jeudi 21 mai 2026

Jeudi 21 mai 2026, les élèves des écoles primaires de Noisy-le-Sec et de Bondy découvriront dans leur assiette un menu pas comme les autres : un repas entièrement imaginé par des enfants, pour des enfants. Ce sont les élèves de CE2 de l'école École Pierre Lerenard qui ont relevé le défi, dans le cadre du programme pédagogique mené par le SIPLARC autour de l'alimentation et de l'éducation au goût.



Une immersion ludique dans l'univers de la restauration collective

Chaque année, le SIPLARC accueille une classe pilote au sein de chacune de ses villes partenaires afin de sensibiliser les enfants à l'alimentation et à l'équilibre nutritionnel.

À travers des rendez-vous réguliers organisés au sein du SIPLARC, les élèves découvrent de manière concrète et ludique :

- les bases d'une alimentation équilibrée ;
- les différentes familles d'aliments ;
- la perception gustative ;
- les étapes de fabrication des repas ;
- ainsi que les nombreux métiers qui participent chaque jour à la préparation des repas servis dans les cantines scolaires.

Accompagnés par notre diététicien nutritionniste et les équipes du SIPLARC, les enfants participent à des ateliers pédagogiques, des temps d'échange et des découvertes culinaires qui les amènent à devenir de véritables acteurs de leur alimentation.

Un menu imaginé par les enfants

Après plusieurs ateliers consacrés à l'équilibre alimentaire et à la découverte des goûts, les élèves ont laissé parler leur imagination autour d'un thème original : « *Boules et Billes* », en référence à la célèbre bande dessinée Boule et Bill.

Le menu qu'ils ont conçu sera servi le **jeudi 21 mai 2026** dans l'ensemble des cantines scolaires des écoles primaires de Noisy-le-Sec et de Bondy :

- Œuf dur mayonnaise
- Boulettes de bœuf sauce tomate
- ou boulettes végétales sarrasin-lentilles aux légumes
- Pommes noisette
- Babybel
- Litchis au sirop

À travers cette initiative, le SIPLARC souhaite encourager la curiosité alimentaire, éveiller les papilles des enfants et leur permettre de mieux comprendre ce qu'ils retrouvent chaque jour dans leur assiette.

Sensibiliser aujourd'hui pour mieux manger demain

En donnant la parole aux enfants et en les associant directement à la création des menus, le SIPLARC place l'éducation alimentaire au cœur de sa mission de service public.

Cette démarche contribue à développer chez les plus jeunes :

- le plaisir de découvrir de nouveaux goûts ;
- la compréhension des enjeux d'une alimentation équilibrée ;
- le respect du travail des équipes de restauration ;
- et une approche plus responsable et consciente de l'alimentation.

Une belle façon d'apprendre... tout en se régalant !

Documents

[Affiche Menu du 21 Mai 2026](#)