LA RESTAURATION SCOLAIRE

Service Enfance-Education-Jeunesse

RENOUVELLEMENT DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS AU 8 JUILLET 2020

Service Enfance-Education-Jeunesse

Les axes de réflexion:

- Passer au menu à 4 composantes (selon les résultats de l'expérimentation)
- Réduire de manière significative le gaspillage alimentaire
- Supprimer progressivement le plastique non recyclable (plateau, verre, broc d'eau, barquettes…)
- Poursuivre l'augmentation de la part d'alimentation durable (bio, label rouge, pêche durable, volaille certifiée, circuit court…)
- Installer des tables de tri-sélectif au sein des écoles maternelles
- Utiliser des produits lessiviels et d'entretien « éco labélisés » au sein des offices

RENOUVELLEMENT DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION ET DES PRODUITS D'HYGIÈNE POUR LE SECTEUR PETITE ENFANCE

Service Enfance-Education-Jeunesse

RENOUVELLEMENT DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION ET DES PRODUITS D'HYGIÈNE POUR LE SECTEUR PETITE ENFANCE

Les axes de réflexion:

- Intégrer des produits bio, de circuits courts et labellisés à hauteur de 60% par semaine
- Réduire de manière significative le gaspillage alimentaire en adaptant les commandes aux stocks et aux besoins des enfants
- Remplacer progressivement la vaisselle en plastique par de la vaisselle en bambou ou équivalent
- Livraison des denrées dans des barquettes recyclables
- Fourniture de couches et de savons écologiques

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

Service Enfance-Education-Jeunesse

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

Décret sur la composition des repas servis dans les restaurants collectifs paru au JO du 24 avril 2019, en application de la loi EGalim du 30 octobre 2018 ("pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous"), article 24:

→ **Impose l'objectif de 50% de produits durables, sous signe de qualité ou locaux à l'horizon 2022, dont au moins 20% de bio.**

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

« Art. L. 230-5-6. – A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans**:**

→ **Les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.**

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

A Nogent-sur-Marne, ce qui a changé dans les menus depuis le 2 septembre:

- Ajout de 7 composantes BIO par semaine **soit environ 40% de produits bio**
- Ajout de 2 produits locaux par semaine **soit environ 20% de produits locaux**
- Passage à **1 repas végétarien par semaine**

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

Évolution tarifaire liée l'ajout des nouveaux composants:

- 0,152€ HT, soit 0,16€ TTC par repas

	Prix Septembre 2019 TTC
Maternelle	5,439 €
Elémentaire	5,792 €
Adulte	6,334 €
Goûter	0,704 €

			Menu de rentrée !	*Repas Végétarien*
lundi 2 septembre 2019	**mardi 3 septembre 2019**	**mercredi 4 septembre 2019**	**jeudi 5 septembre 2019**	**vendredi 6 septembre 2019**
Melon	Concombre en salade Salade de tomates	Betteraves	Bâtonnets de carottes Jus d'orange	Salade verte
Poulet rôti	Saucisse fumée **Saucisse pure volaille*	Chicken wings	Nuggets de poisson et sa sauce enrobante à l'échalotte	Tarte aux légumes
Frites	Lentilles	Coquillettes	Pommes smiles Haricots verts	
Cantal Emmental	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Brie	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Fromage frais sel de guérande Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme abricot Compote de pomme	Fruit de saison	Petit pot vanille-chocolat	Flamby® au chocolat Flamby® à la vanille
	Vinaigrette traditionnelle au basilic	Vinaigrette traditionnelle		
GOUTER				
Confiture de groseille Jus de pomme Pain aux céréales	Flamby® à la vanille Bongateau au chocolat Fruit de saison	Compote en gourde Gaufre Fantasia Briquette de lait nature	Yaourt nature sucré Croissant Sirop de grenadine	Lait demi-écrémé & Chocolat en poudre Cake au chocolat Compote pomme fraise

Label rouge

Recette Maison

Pêche durable

Race à viande

Nouvelle recette

Volaille Certifiée

Viande de porc française

Fromage AOC/AOP

Produits locaux

Agriculture Biologique

elior

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

Dans le cadre de l'élaboration du cahier des charges relatif au renouvellement du marché de restauration scolaire qui interviendra en juillet 2020, **la ville a souhaité expérimenter les menus à 4 composantes.**

L'évolution des consommations et les études sur le gaspillage alimentaire démontrent que les entrées sont peu ou pas consommées par les enfants à l'exception de produits phares (tomate, concombre, entrée chaude, etc.).

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

Un repas à 4 composantes est formé comme ceci:

- 1 entrée ou un produit laitier
- 1 plat protidique
- 1 légume et/ou féculent en accompagnement
- 1 dessert

Important: il ne s'agit pas de supprimer une composante mais de travailler les apports nutritionnels sous la forme de 4 composantes

AVENANT AU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DES CLUBS DE LOISIRS

La ville a décidé d'expérimenter ces menus à 4 composantes pendant les périodes suivantes :

- Du 21 au 31 Octobre 2019 pour l'ensemble des Clubs de Loisirs élémentaires
- Du 4 au 30 Novembre 2019 uniquement pour l'école élémentaire Val de Beauté