



Nouveau marché de restauration scolaire

Découverte du bio pour nos enfants !

Dans le cadre des recommandations élaborées par le GEMRCN, (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Programme National Nutrition et Santé), la Municipalité s'est préoccupée de la qualité nutritionnelle des repas servis au restaurant scolaire et a passé son nouveau marché en tenant compte de tous ces éléments. Entre-temps, le 30 septembre 2011, le décret n°2011-1227 est paru.

Programme National Nutrition et Santé PNNS

Un nouveau marché public a été passé pour la préparation et la livraison de repas en liaison froide, pour le restaurant scolaire et le multi-accueil, les Renardeaux. Après analyse des offres et visite sur site des cuisines centrales, c'est la société Sogeres qui a présenté la meilleure offre et a été retenue par le conseil municipal.

Les objectifs affichés pour le choix et la mise en place de ce nouveau marché sont les suivants :

- servir aux enfants des repas de qualité (proche d'une cuisine « maison »), garantissant une sécurité alimentaire optimale ;
- choisir un prestataire qui fait évoluer les pratiques de la restauration collective et celles de ses convives vers une alimentation de proximité, respectueuse de l'environnement ;
- introduire l'alimentation BIO dans nos menus.

En effet, nous souhaitons pour les enfants des plans de menus respectueux des règles d'équilibre nutritionnel, en fonction de leurs âges, élaborés par une diététicienne. Dans la composition des menus, nous exigeons l'utilisation d'un maximum de produits frais, de saison, en privilégiant au maximum l'approvisionnement local. Il nous semblait également indispensable à l'heure d'aujourd'hui, d'introduire des produits BIO, au menu de nos enfants.

Nous l'avons fait en sélectionnant la société Sogeres dont la qualité des produits est garantie par des labels tels que le « label rouge ».

Par ailleurs, tout au long de l'année, des animations à destination des enfants seront organisées afin de leur faire



découvrir, de façon ludique, les principes de l'équilibre alimentaire ou des saveurs d'ailleurs.

Les agents municipaux du restaurant scolaire mettent un point d'honneur à rendre attractive et appétissante la présentation des plats proposés. Ces astuces permettent aux enfants de manger de tout, tout en développant leur curiosité culinaire ■

LE RESTAURANT SCOLAIRE, ÇA SE PASSE COMMENT À SAINT LAURENT ?

C'est un self pour les plus grands, qui leur permet d'être autonomes et de se responsabiliser

Une salle dédiée aux petits qui sont servis à table, connaît un grand succès car un 2^{ème} service a été mis en place cette année.

En moyenne, 285 élèves déjeunent à la cantine chaque jour, 200 en élémentaire, répartis en 4 services, 85 en maternelle, servis à table ■

