



La restauration scolaire de votre enfant

Les repas de vos enfants sont préparés **sur place** par le chef cuisinier Benjamin et son équipe à base de **produits bruts, frais et de saison** privilégiant les **circuits courts**.



Zoom sur la conception des menus

Les menus sont réalisés par le chef à partir d'un **plan alimentaire spécifique** à votre établissement, réalisé par la diététicienne, Leslie.

Exemple :

Plan alimentaire

- Crudité
- Bœuf sauté
- Féculent
- Laitage
- Fruit cuit

Assure le respect :

- des engagements contractuels
- de l'équilibre alimentaire
- des recommandations nutritionnelles nationales
- de la loi EGAlim



Liberté de création

- suivant :
- la saisonnalité
 - les habitudes
 - le goût des convives
 - l'organisation (personnel et matériel)

Menus

- Carottes râpées vinaigrette
- Bœuf bourguignon
- Tortis
- Pomme au four



L'équilibre des menus est ensuite **analysé** par Leslie.

Des échanges se font entre le chef cuisinier, le chef de secteur et la diététicienne, pour les valider avant de les présenter en commission de restauration.

Zoom sur les logos des menus

	Produits issus de l' Agriculture Biologique , respectueux de l'environnement, de la biodiversité et du bien être animal
	Produits locaux , provenant de producteur qui se trouvent dans un rayon de 80 km autour du restaurant
	Produits labellisés dits durables avec des signes de qualité officiels (Label Rouge, AOP/AOC, IGP, BBC, MSC)
	Viande de boeuf française , née, élevée et abattue en France, comme toutes nos viandes
	Menu végétarien , repas sans viande ni poisson, qui peut contenir des oeufs, des produits laitiers et plus de légumes secs afin de diversifier nos sources de protéines
	Choix/Menu des maternelles , ce sont les plats qui leurs sont servis à table



La Réglementation Nutrition

Les repas de vos enfants sont conçus dans le respect des **recommandations nutritionnelles nationales**. Ils tiennent compte également du **PNNS**, Programme National Nutrition Santé mais également de la **loi dite EGAlim**.

Leurs objectifs :

- Réduire la consommation de sel, de sucre, de gras
- Augmenter la consommation de fruits et de légumes de saison, des légumineuses, des produits bio et durables, etc...

Imposent des fréquences de service :

Certains produits sont ainsi favorisés dans les menus :

- crudités, fruits crus, produits laitiers, viandes non hachées...

Et d'autres sont limités :

- charcuteries, pâtisseries, desserts trop sucrés, viandes reconstituées, fritures.

Cadrent les grammages :

Les grammages servis sont adaptés à l'âge des convives.

Cadrent aussi... le sel, les sauces, et les boissons :

Il n'y a pas de salière sur les tables, pas de sauces en libre service et uniquement de l'eau en boisson.

Pour plus d'information :

www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition

https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf



Dans l'assiette, la loi EGAlim :

Depuis le **4 novembre 2019**, mise en application de la **loi EGAlim**. Vos enfants bénéficient chaque semaine **d'un repas végétarien** dont un des objectifs est de diversifier nos sources de protéines pour végétaliser nos assiettes, afin de tendre vers une **alimentation durable** et **respectueuse de l'environnement**.



Pour plus d'information :

<https://sites.google.com/creapi.fr/egalimapi>



Pour aller plus loin...

Les menus, les producteurs locaux, le calendrier des animations et plein d'autres infos sont **disponibles sur le site internet** :

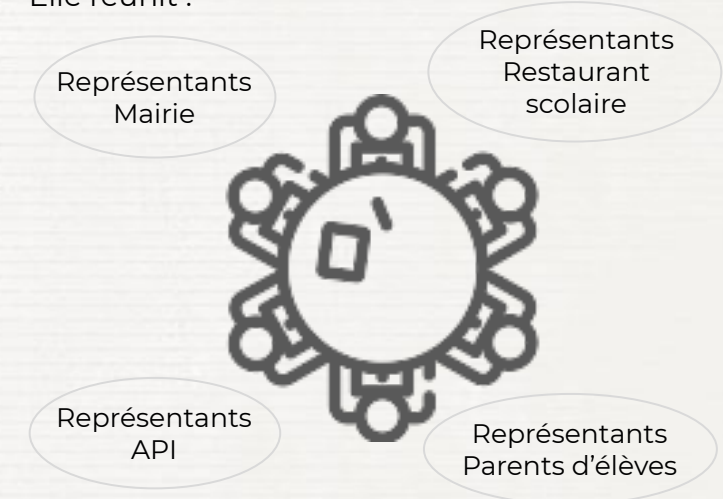
<https://sites.google.com/api-restauration.com/2723-college-saint-gabriel/>



La commission de restauration scolaire kézako ?

Dans un souci de travailler avec l'ensemble des partenaires de la communauté éducative, il existe des **commissions de restauration scolaire**.

Elle réunit :



Durant cette commission :

- On réalise un **bilan de la période écoulée** (plats appréciés/peu appréciés, retours sur les animations, bilan technique et matériel).
- On présente les **prochains menus, les événements et les repas à thème à venir**.
- On échange sur des **points techniques et/ou d'informations**.

Durée : 1h à 1h30.