



## La restauration scolaire

La cantine est ouverte en priorité aux enfants dont les deux parents travaillent. Une dérogation peut être accordée aux autres enfants suivant les places disponibles.



Entre leur entrée en maternelle et l'obtention de leur baccalauréat, ils auront passé près de 15 ans sur les bancs de l'école, soit environ 550 semaines, plus de 2160 journées donc 2160 déjeuners. A l'inverse des lycées ou des collèges où elle est obligatoire, la cantine, en primaire, est optionnelle. La loi est claire là-dessus. Cependant, la restauration scolaire doit respecter certaines règles, notamment garantir aux élèves un temps de repas d'au moins 30 minutes, une variété dans les menus et des portions adaptées à leur âge.

### **Comment a été choisi celui qui, chaque jour, concocte le déjeuner de nos enfants ?**

Conscients des enjeux que représente l'alimentation de nos enfants, la commune de Feucherolles a recours aux services d'une société de restauration collective privée sélectionnée sur appel d'offre.

La prestation est contractualisée selon un cahier des charges très précis : le nombre de repas fournis, les lieux et horaires de livraison et surtout le type d'aliments utilisés.

A Feucherolles, nous sommes en liaison froide, c'est-à-dire qu'après préparation en cuisine, les plats sont refroidis et stockés en chambre froide, avant d'être transportés sur le lieu de consommation et chauffés.

En juillet 2019, quatre sociétés ont répondu à notre appel d'offres. Un système de notation technique a permis de choisir selon un barème défini.

#### **Pour 70% de la note :**

- La qualité et provenance des denrées (tous les aliments à moins de 150km de la cuisine centrale)

privilégier la consommation de produits du terroir, de fruits et légumes de saison, favoriser les circuits courts et contribuer au développement et à la structuration des filières biologiques locales ainsi que l'agriculture raisonnée. Construction de partenariats durables avec les agriculteurs, éleveurs, producteurs. Qualité et traçabilité des produits maîtrisés "du champ à l'assiette".

- La qualification et l'expérience du chef cuisiner : préparation des plats selon des méthodes de cuisson traditionnelles avec en application des recommandations du Programme National Nutrition Santé : limiter le sel, le sucre et réduire les apports en matières grasses. Afin d'offrir une cuisine "comme à la maison", les cuisiniers s'attachent à travailler avec des produits frais de façon traditionnelle. Les recettes sont testées par les enfants. La conception de menus variés et équilibrés respecte les recommandations réglementaires.
- L'organisation et les moyens mis en oeuvre pour assurer le service et gérer les incidents.
- La politique de développement durable : participation à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec des actions ciblées sur les facteurs clés. Bleu, Blanc, Coeur est la première démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental reconnue par les ministères de la santé et de l'environnement. Elle a été validée par l'ONU pour la prévention du réchauffement climatique. La Normande s'est engagée dans la lutte contre la faim et la malnutrition en participant aux actions des Restos du Coeur. A St Nicolas d'Aliermont, en cuisine, 100% des déchets sont recyclés.
- La formation du personnel : annuellement une formation d'encadrement de cantine, notamment en matière d'hygiène.
- La mise en oeuvre pour le démarrage de la prestation.

**Pour 30% de la note :**

- Le prix des prestations et les animations annuelles.

**Avec 78,2 /100, « La Normande » a été choisie comme prestataire pour nos écoles, elle prend également en compte les dimensions «plaisir», «santé» et «citoyenneté» à chaque étape du service de restauration.**

En plus de la norme GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) qui correspond au grammage adapté des aliments selon l'âge des convives, la loi EGAlim (cette loi est issue des États Généraux de l'ALIMENTATION) est utilisée pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur de l'agro-alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous ; avec entre autre : pour le 1er janvier 2022 : 50% de produits « durables » dont 20% de produits bio ou en conversion et une intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



### Les 5 clés du GEMRCN :

- Plus de fruits, de légumes et de féculents,
- Plus d'apports en fer et calcium,
- Moins de glucides, sucres,
- Moins de lipides, en rééquilibrant les apports en acides gras
- Moins d'apport en sodium, sel.

Le guide du GEMRCN propose d'organiser les menus sur 20 repas successifs soit 4 semaines de 5 jours et de jouer sur la fréquence d'apparition des aliments et les grammages recommandés. Celui-ci permet un équilibre alimentaire et nutritionnel pour les convives de la restauration scolaire approchant les recommandations d'une diététicienne ou nutritionniste.

### La Normande travaille sur le sujet, voici les principales mesures déjà mises en place :

- 1 repas entièrement Bio par semaine (du 100% Bio origine France) et 1 Produit Bio par jour ce qui représente 36% de produit Bio dans le menu.
- 1 fromage AOP par cycle de menu
- 4 services de viande « bête à l'équilibre » achat d'une bête à un éleveur local
- 92% de produits sont issus de fournisseurs locaux (moins de 150 Km de la cuisine centrale) dont 69% en circuits courts
- La totalité des poissons servis sont issus de la pêche durable et 1 poisson par mois issu des pêches locales (Dieppe et Boulogne sur Mer)
- 22,8% des fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée
- 91% des produits sont bruts et 100% des crudités sont fraîches
- 100% des fournisseurs de viandes ont signé et accepté la charte du bien-être animal et sont signataires de la Charte de Transparence «INTERBEV».
- 80% des volailles françaises et 20% de l'UE, les volailles sont nourries à base de céréales 100% végétales et sans farine.
- 100% de la viande porcine est Française
- 100% de la viande bovine est Française
- 80% de viande Ovine Française et 20% des îles Britanniques
- Proscription des matières grasses hydrogénées.

## **Composition des menus pour la ville de Feucherolles :**

### **Les menus comprennent 5 composantes :**

- Les goûters (3 composantes)
- Une entrée
- Un plat périodique
- Une garniture
- Un fromage ou un produit laitier
- Un dessert
- Lait ou laitage
- Produit céréalier (pain, biscuit,...)
- Fruit frais, compote ou jus de fruits

Pour les enfants, la collation de l'après-midi constitue un véritable petit repas : elle participe à l'équilibre alimentaire en apportant de l'énergie, mais aussi des vitamines et minéraux.

En cantine, les dames de service ne sont pas là seulement pour servir les enfants. Pour une meilleure qualité des aliments, elles préparent les entrées. Lorsque les enfants mangent de la salade, elle est épluchée le matin par les dames de service. Cela est vrai pour plusieurs crudités, tomates, concombres.... La vinaigrette est faite sur place également, le fromage arrive entier, les fruits tels les ananas, melons, pastèques, oranges sont coupés sur place le matin. Un grand merci à elles toutes.

### **Et ces menus, affichés à la porte des écoles, qui les a imaginés ?**

Plusieurs fois dans l'année avant chaque période de vacances, le prestataire, le représentant du scolaire (Mr VILLEMAINE), un élu au scolaire (Mme LEPAGE), un responsable du centre de loisirs (pour les repas du mercredi et vacances), des parents d'élèves des deux écoles et plus récemment deux enfants du Conseil Municipal des Jeunes de CM2 qui déjeunent à la cantine se réunissent en mairie pour discuter des menus passés et à venir.

Chacun fait un retour sur les menus passés ; ce que les enfants ont apprécié ou ce qu'ils n'aiment pas du tout, les problèmes rencontrés et les solutions apportées à ceux-ci. Ensuite le prestataire nous propose des menus pour la période suivante. Nous les étudions ensemble lors de commissions menus et essayons de faire un choix entre ce que les enfants aiment et l'équilibre des repas qui se fait sur une semaine complète.

Service

## **Affaires Générales**

Mairie de Feucherolles  
39 Grande Rue  
78810  
Feucherolles  
[01 30 79 93 10](tel:0130799310)  
[accueil@feucherolles.fr](mailto:accueil@feucherolles.fr)  
Infos pratiques

### **Comment accéder au Compte Famille en ligne ?**

- 1 - Se connecter sur le site de la commune [www.feucherolles.fr](http://www.feucherolles.fr) [ scolaire/périscolaire ] Compte Famille,
- 2 - Entrer votre identifiant : code correspondant à votre numéro de famille (à demander en mairie par mail ou par téléphone).
- 3 - Entrer votre code personnel (à demander en mairie par mail ou par téléphone).

**Le portail famille vous permet de vérifier les données saisies dans l'application, et de régler vos factures par carte bancaire.**

Documents

[Règlement activités péri et extrascolaires et tarification 2023-2024](#)

[Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023](#)

[Bilan des allergènes menu du lundi 4 septembre au dimanche 1er octobre](#)

[Bilan des allergènes menu du lundi 2 octobre au dimanche 5 novembre](#)

[Menus du 6 novembre au 22 décembre](#)

Liens utiles

[Site internet de "La Normande"](#)