

Communiqué de Presse

Le 13 février 2007,

Restauration scolaire : des menus étudiés pour des repas appétissants

La confection des repas des enfants, servis en restauration scolaire, suit une chaîne de réflexion et de préparation bien "huilée". De l'étude des menus, pour offrir aux enfants des repas équilibrés, en passant par la préparation et l'élaboration des plats à la cuisine, jusqu'au déjeuner dans les écoles : tout est fait pour apporter le meilleur aux enfants.

Etape 1 : l'avis d'un professionnel

La municipalité a à cœur de proposer une alimentation saine, variée et équilibrée sur les deux repas que la commune a en charge ; le déjeuner et le goûter. Elle a chargé une diététicienne, Dominique Sotto-Amar, de veiller à l'équilibre des repas proposés par la société Avenance (le prestataire de la restauration).

Le déjeuner, précise la diététicienne, doit intégrer une crudité (dans le sens, fruit ou légume "cru"), un produit laitier (fromage ou laitage), un féculent (en entrée, plat ou dessert), un plat protidique (viande, poisson ou équivalent) et une quantité de pain à adapter selon l'appétit de l'enfant.

Le goûter, quant à lui, doit contenir le plus possible d'aliments riches en sucres lents (les sucres rapides...) qui doivent être accompagnés d'un produit laitier.

Etape 2 : des menus à l'étude

Une commission menus, représentative du public utilisateur et des intervenants sur les sites*, se réunit toutes les six semaines sous la Direction de l'Action Educative. Elle étudie les menus soumis par le prestataire de la restauration scolaire. *Quand les menus ne sont pas adaptés, nous en faisons la remarque en commission*", précise Dominique Sotto-Amar.

Parallèlement, la Direction de l'Action Educative veille au respect du cahier des charges (qualité de la viande, traçabilité des aliments, fréquence des produits...). Les choix alors effectués sont validés en partenariat avec la société Avenance lors de cette commission.



Etape 3 : de la préparation en cuisine centrale à l'arrivée sur les sites de restauration

Chaque jour, ce sont 1 600 repas en moyenne répartis sur les huit sites de restauration de la ville qui sont cuisinés et livrés par la société Avenance.

A la cuisine centrale de cette dernière installée à Asnières, les aliments sont livrés, stockés, les emballages retirés, les aliments -entrées, fromages et desserts- sont mis en barquette pendant que dans un second espace, sont préparés les légumes, la viande et le poisson. Tout est cuit sur place. Les préparations sont ensuite acheminées dans la zone de répartition puis dans la zone de départ.

Dès la réception des plats par le personnel de restauration de la commune, une cinquantaine d'agents prennent la relève pour préparer, découper, réchauffer et installer les différentes composantes du repas qui sera servi aux enfants de maternelle et d'élémentaire.

Etape 4 : la dégustation

Au sein des écoles, un cahier a été déposé en vue de collecter les remarques des responsables, des ATSEM (Agents Territoriaux Spécialisés d'Ecoles Maternelles) des personnes en charge de l'interclasse et des enfants sur la qualité et le goût des plats préparés. Un important travail d'éducation au goût et d'incitation à la découverte de nouvelles saveurs est effectué par le personnel ; ceci de manière variée et ludique.

Dominique Sotto-Amar, accompagnée de l'agent chargé de la restauration et de l'interclasse, se rend également au sein des cantines des écoles élémentaires et maternelles, pour superviser le fonctionnement de ce temps et recueillir les doléances et les compliments des premières personnes concernées : les enfants.

Direction de l'Action Educative
Mairie bâtiment A
100 rue Louis Savoie
01 30 72 38 32

* Les membres de la commission menus : Jacques Cazalet, la direction de l'Action Educative, des enfants du CMEJ (Conseil Municipaux d'Enfants et de Jeunes), des parents d'élèves issus des différentes écoles maternelles et élémentaires, les directeurs d'écoles et de centres de loisirs, la diététicienne, Dominique Sotto-Amar.