RESTAURATION SCOLAIRE

Du nouveau dans les assiettes !

Au menu : du bio, des produits durables et une véritable démarche d'éducation aux saveurs !

Le précédent marché de restauration scolaire des écoles primaires publiques de la ville arrivant à échéance, un nouveau marché est désormais porté par la Communauté de Communes Entre Juine et Renarde pour tout le territoire.

Depuis le 2 janvier, *Yvelines Restauration* fournit les repas en liaison froide pour l'ensemble de nos restaurants scolaires et centres de loisirs.

✓ **Les menus sont validés lors d'une commission** qui se réunit, plusieurs fois par an.
La commission est composée :
- d'un élu de la CCEJR,
- des adjoints aux maires des communes, en charge du secteur scolaire,
- du diététicien du prestataire,
- du responsable restauration scolaire,
- des agents des cantines,
- des représentants des parents d'élèves.

Dans ce cadre, les retours d'expériences des équipes assurant le service, mais aussi des parents au travers des témoignages de vos enfants sont précieux ! N'hésitez pas à partager vos remarques en écrivant à **scolaire@ville-lardy.fr**

70 000 **repas servis par an** dans les écoles primaires publiques de Lardy

CE QUI ÉVOLUE

Pour qu'une véritable qualité « engagée » soit au rendez-vous dans les assiettes des 19 restaurants scolaires de la CCEJR, les critères exigés dans l'élaboration des menus sont les suivants :

- ✓ **Respect de la saisonnalité des fruits et légumes**
- ✓ **Recours favorisé à un approvisionnement local et aux circuits courts**
- ✓ **Produits labellisés et d'appellation contrôlée**
- ✓ **Origine française du bio**

Cette haute qualité de prestation anticipe la loi EGalim dont l'application sera rendue obligatoire en 2022 : obligation de 50% de produits SIQO, c'est-à-dire sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, qui regroupent les AOP/AOC, les IGP (indication géographique protégée), l'agriculture biologique (AB), le Label Rouge, etc.

140 000 **goûters annuels** sur toute la CCEJR

Retrouvez les menus en ligne sur le site www.ville-lardy.fr

Lardy, pionnier sur le bio au sein de la CCEJR !

154 000 déjeuners servis par an sur toute la CCEJR

> Dans les menus

Dans les assiettes : du bio et des produits locaux et labellisés.

Dans **une démarche de développement durable anti-gaspillage** pour les repas scolaires, les menus passent de 5 éléments (entrée, plat et accompagnement, laitage/fromage, dessert) à 4 éléments.
L'avis du diététicien : en fonction du menu du jour et de son équilibrage nutritionnel, la 1ère composante (entrée) OU la 4e composante (fromage, laitage ou yaourt) peuvent être exclues.

> Dans les produits

L'ambition de la Communauté de Communes Entre Juine et Renarde est de faire de cette prestation une référence qualitative de haut niveau.
Les repas de la semaine doivent respecter les contraintes suivantes :

- **45%** de produits **bio*** choisis parmi les fruits, crudités, légumes ou accompagnements du plat, et les produits laitiers.
- **20 à 30%** des produits issus de **filières locales** ou de circuits courts : Essonne, Yvelines, Eure-et-Loir + pain bio de la boulangerie du Pain de Pierre 2x/semaine et pain de la boulangerie du Pâté 3x/semaine.
- **25%** de **produits labellisés** (100% des viandes labellisées d'origine française (VBF ou Label Rouge) ; fromages AOP ou AOC ; poisson MSC issu de la pêche durable excluant toutes les espèces menacées)
- **1 repas végétarien** à base de protéines végétales (céréales + légumineuses) proposé chaque semaine**.

** La loi EGalim en exige seulement 20%. ** Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019, c'est-à-dire un menu à base de protéines végétales (céréales + légumineuses) pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.*

L'ÉDUCATION AUX SAVEURS ET LES SENSIBILISATIONS « TRI & ANTI-GASPI »

Afin d'éduquer le palais des enfants, ceux-ci seront amenés à tester régulièrement de nouvelles saveurs par la présentation de « Recettes de nos Terroirs ».

L'année scolaire est également rythmée par des animations et sensibilisations :

- ✓ une animation par trimestre sera proposée sur **le thème des produits locaux ou des circuits courts** (pas plus d'un intermédiaire entre le producteur et le prestataire) pour informer les enfants sur les enjeux d'une consommation de proximité, mais également sur l'origine des produits ;
- ✓ ainsi que des sensibilisations **contre le gâchis alimentaire** et pour favoriser le **réflexe « tri-recyclage »** : afin de rendre les enfants pleinement acteurs de la démarche, différents bacs de tri sont mis à leur disposition et, dans certaines écoles, un système de pesée des restes les amène à prendre conscience des volumes jetés.