

MON RESTAU RESPONSABLE : on vous dit tout !

Tout savoir sur la restauration collective de vos enfants



Le service de Restauration collective

MON RESTAU responsable®



La Ville travaille en partenariat avec la société **Restoria**, qui l'approvisionne en denrées quotidiennement.

Le prestataire achète les denrées, puis les agents municipaux (cuisiniers, agents de restauration) confectionnent les repas au sein de la cuisine centrale de la Ville (derrière l'école Marcel-Gouzil).

La Ville est engagée dans la démarche **Mon Restau Responsable®** depuis 2019 pour développer la qualité de l'offre alimentaire.



Comment sont élaborés les menus ?

Les menus sont réalisés grâce à l'investissement de nombreux acteurs :

- Les équipes de restauration (cuisiniers, responsables des restaurants, etc.)
- Une diététicienne
- Les enfants (qui proposent des menus, recettes etc.)
- Des représentants de parents, élus et enseignants membres du comité

Le comité consultatif restauration

Ce comité se réunit entre chaque période de vacances scolaires pour finaliser les menus suivants et évoquer les projets de la restauration. Les compte-rendus sont disponibles sur Couéron C'est Vous : coueroncestvous.ville-coueron.fr

Allergies alimentaires

Les enfants présentant une allergie sont accueillis en restauration :

- soit par la fourniture d'un panier repas par les familles si leur allergie ne permet pas une production en cuisine centrale,
- soit par l'adaptation du repas du jour par les équipes de restauration.

Si vous êtes concerné, il est nécessaire de contacter le service Relations aux familles et d'élaborer un Projet d'Accueil Individuel.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ALIMENTS LOCAUX



L'objectif de la restauration est de faire découvrir aux enfants le maximum d'aliments afin d'élargir leur panel alimentaire et tendre vers un équilibre. Les enfants sont invités à goûter mais ne sont jamais forcés à terminer leur assiette. Pour éveiller leur curiosité, les agents encadrant la pause méridienne réalisent de nombreuses animations autour de l'alimentation.

Des produits de qualité

65% de produits de qualité et durables, dont **30%** de bio



De l'achat jusqu'à l'assiette



Denrées achetées par Restoria



Repas confectionnés par nos cuisiniers



+ de 1800 repas/jour servis



13 restaurants scolaires
200 agents encadrent la pause méridienne

L'éducation à l'alimentation

Des parcours d'éducation à l'alimentation déployés dans chaque restaurant tout au long de l'année (découverte d'aliments, atelier cuisine, etc...) pour donner envie de goûter !

En moyenne...

1800 repas par jour/période scolaire
400 repas en période de vacances scolaires
= 270 000 repas par an !



Végétaliser les assiettes

Végétaliser les assiettes est un enjeu de transition alimentaire important permettant d'aller vers une alimentation plus durable.

🍎 1 à 2 repas végétariens pour tous chaque semaine.

🍎 Les autres jours, un repas végétarien quotidien est proposé aux enfants qui le souhaitent. Objectif : découvrir progressivement ces aliments et s'approprier l'alimentation de demain.

🍎 Plus d'une cinquantaine de recettes végétariennes.

🍎 Des formations régulières de nos équipes de cuisine pour développer de nouvelles recettes végétariennes.

RECETTES
végétariennes

Le saviez-vous ?

Les protéines alimentaires (nécessaires à la croissance) sont contenues dans la viande, les laitages, les légumineuses, les œufs etc.

Composition des menus végétariens, en pourcentage :



Agir pour la transition alimentaire

La restauration collective active de nombreux leviers pour contribuer à la transition alimentaire.

- Développement continu des achats en produits issus de l'agriculture biologique.
- Mise en oeuvre de menus aux impacts carbone moindres.
- Achats auprès de fournisseurs départementaux et régionaux.

Que deviennent les déchets ?

Un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire est mené depuis 2017 :

2017
130g de déchets par assiette

2023
60g de déchets par assiette

La totalité des biodéchets est recyclée. Le compostage se fait sur Nantes, par les Alchimistes Nantais.

RECYCLAGE
DES
BIODECHETS

ALIMENTS
LOCAUX

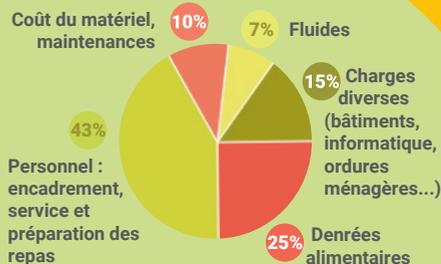
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

La pause méridienne

La pause méridienne, c'est ce temps entre le temps scolaire du matin et celui de l'après-midi. D'une durée d'1h45 à 2h (selon les écoles), il ne s'agit pas seulement d'un temps de repas.

Lors de la pause méridienne, les enfants jouent, se ressourcent, mettent en œuvre des activités. Le temps réservé au repas est d'environ 30 minutes.

Combien ça coûte ?



Coût total d'une pause méridienne :

13€82 par pause méridienne/enfant

Coût maximum pour les familles* :

De **1 €** à **6,50€**

*selon quotient familial.

La Ville prend en charge entre 53 % et près de 93 % du coût de l'activité.

Bon pour
LA
SANTÉ

Comment y inscrire son enfant ?

La réservation de la pause méridienne (y compris repas) est obligatoire et se fait à J-3 avant le jour de repas souhaité sur votre espace e-dém@rches. Exemple : réservation le jeudi soir avant minuit pour le lundi suivant.

Où consulter les menus ?

> Sur l'application Nantes dans ma poche et sur le portail e-dém@rches, onglet restauration



Le service Relations aux familles

Bâtiment La Fonderie, 91 quai Jean-Pierre
Fougerat - 02 40 38 51 23
service.relations-familles@mairie-coueron.fr