



Communication restauration scolaire

Décembre 2022

Pourquoi un menu végétarien hebdomadaire ?

La loi EGalim prévoit la mise en place au moins une fois par semaine, d'un menu végétarien dans la restauration scolaire. Le Programme national de l'alimentation et la nutrition fixe l'objectif de promouvoir les protéines végétales en restauration collective, dans le but de favoriser la diversité de notre alimentation et réapprendre aux différents publics, et en particulier les plus jeunes, à apprécier les légumes secs parfois oubliés comme les lentilles, les haricots secs ou encore les pois chiches.

Qui est concerné ?

Le menu végétarien hebdomadaire est obligatoire dans l'ensemble de la restauration collective scolaire (de la maternelle au lycée, public ou privé).

Un menu végétarien, c'est-à-dire ?

Le menu végétarien ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou mollusques et crustacés, ni en entrée, ni en plat, ni en dessert, ni en ingrédient dans la sauce et la garniture. Il peut comporter des œufs ou des produits laitiers.

Une fois par semaine, c'est-à-dire ?

Les règles actuelles sur les fréquences de services sont établies sur 20 repas successifs. Le menu végétarien hebdomadaire obligatoire concerne les repas du midi (pas d'obligation pour les dîners des internats), à une fréquence de 5 menus végétariens sur 20 repas successifs. En cas de menu unique, il doit être exclusivement végétarien.

En début d'année, pourquoi des problèmes de quantité ?

La société de restauration ayant rencontré des difficultés d'approvisionnement, les plats n'ont pas été livrés en quantité suffisante sur deux repas en début d'année.

Ces jours-là, il a été proposé plusieurs fromages/entrées/desserts afin que les élèves n'aient pas faim en sortant de table.

Mme Ducos (responsable pôle restauration) et son équipe sont vigilantes et s'efforcent chaque jour de satisfaire les élèves.

Les quantités des plats principaux, comment ça marche ?

La restauration scolaire doit respecter des quantités définies selon l'âge des élèves.

Voici un extrait des normes de grammage :

Produits, prêts à consommer : en grammes (plus ou moins 10% sauf exceptions mentionnés)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Viande sans sauce			
BOEUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100
Stéack haché de bœuf, viande hachée de bœuf	50	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de bœuf hachée	50	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de «30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
VOLAILLE			
Sauté et émincé de volaille	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pillon de volaille (avec os)	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120

Régulièrement, les élèves qui n'aiment pas les entrées proposées (deux choix systématiques), pensent pouvoir avoir davantage de plat principal pour compenser. Nous ne pouvons malheureusement pas les satisfaire, au risque de ne pas pouvoir servir l'ensemble des élèves (école et collège). D'où le sentiment de certains qui disent ne pas avoir suffisamment mangé.

L'équilibre pas toujours respecté ?

Certaines familles ont évoqué l'équilibre alimentaire. Cet équilibre est construit par une diététicienne sur l'intégralité des déjeuners de la semaine.

Que fait-on pour améliorer la prestation en fonction de nos élèves ?

Chaque trimestre, une commission cantine est réunie en présence de l'APEL, la responsable restauration, les chefs d'établissements, la coordinatrice de vie scolaire, des élèves délégués, les représentants de la société de restauration API, et parfois un membre de l'OGEC.

L'objectif de cet échange est d'effectuer un bilan ; les élèves font un retour de leur ressenti après avoir sondé leur classe. L'APEL exprime la voix des parents. La responsable restauration évalue également la période qui vient de s'écouler (aliments appréciés/ gaspillés). La société API prend note de ces retours.

Ensuite avant chaque période de vacances, une réunion rassemble le responsable de Restauration, la coordinatrice de vie scolaire, les chefs d'établissements et les responsables de la société de restauration pour relire et modifier les menus de la période suivante en tenant compte des retours des différents interlocuteurs apportés lors de la commission cantine.

Bilan :

La période que nous traversons est très particulière, les tarifs des denrées ont augmenté. Parfois les approvisionnements sont perturbés par les pénuries que nous ne pouvons contrôler.

Soyez assurés que nous sommes vigilants chaque trimestre quant à la qualité du service restauration et sommes en contact permanent avec la société API afin d'offrir aux élèves une prestation adaptée qui respecte les normes et les règles de la restauration collective.