



Restaurant scolaire municipal Infos pratiques

Ville de Marsilly (17137) - 5bis rue des Ecoles – Tél : 05.46.01.30.10

Mail : mairie@marsilly.fr / Site : www.marsilly.fr

La restauration scolaire doit être un moment de plaisir pour les papilles et d'échanges avec les camarades, dans le respect d'autrui.



PRESENTATION

La commune offre un service de restauration aux élèves des écoles maternelle et élémentaire, alimenté par une unité de production autonome, à Marsilly. Tous les repas sont confectionnés sur place le matin, et consommés le jour même. 190 repas en moyenne sont servis chaque jour dans les 2 réfectoires, l'un étant réservé aux élèves de l'école maternelle, l'autre aux élèves de l'école élémentaire.

Pour chaque école, 2 services sont organisés, de 12h à 12h40, et de 12h45 à 13h20 environ.



LES MENUS

Les menus sont établis selon les règles du GEMRCN et du Plan National de l'Alimentation. Ils sont élaborés par la responsable de la restauration, et validés par l'Adjointe à la vie scolaire, puis par une diététicienne.

Les menus sont affichés dans les salles de restauration.

Ils sont également consultables sur le site internet de la Ville www.marsilly.fr, et sur le portail familles Cantine de France.

Le personnel a pour consigne de veiller à l'équilibre alimentaire et d'inciter l'enfant à goûter les plats qui lui sont proposés. Un enfant qui ne souhaite pas manger ne sera pas forcé ; en revanche, le personnel pourra noter dans un carnet les noms des « petits mangeurs », afin que les parents puissent être alertés lorsque cela est récurrent.

Le service de restauration ne peut satisfaire les demandes liées à une religion, à ses rites ou à des désirs particuliers. Chaque enfant peut, s'il le souhaite, manger un repas sans viande, sous réserve que la famille en ait informé le service de restauration scolaire par écrit, au préalable.

UNE EXIGENCE : LA QUALITE

Cuisiner « maison », servir des menus équilibrés, mais savoureux, réjouissant les papilles des enfants, à base de produits frais et de saison, tout en respectant les règles d'hygiène en restauration collective... dans la limite du budget voté, pour ne pas répercuter les hausses de prix sur les familles : c'est le défi quotidien de l'équipe du restaurant scolaire.



Des plats « faits maison »

Tous les plats, à quelques exceptions près, sont préparés « maison », à partir de produits frais et de saison, travaillés sur place. Lorsque les plats sont d'origine industrielle, cela est mentionné par un astérisque sur le menu.

Diversification des sources de protéines

Depuis le 1^{er} novembre 2019, un repas végétarien doit être proposé au moins une fois par semaine aux convives du restaurant scolaire : ce menu ne contient pas de viande, ni de poisson, crustacés ou fruits de mer. En revanche, il peut comprendre des œufs et des produits laitiers ; les légumineuses (lentilles, haricots...) et les céréales (blé, riz, boulgour...), constituent également des protéines alternatives.

Sur le menu, un logo signale les menus végétariens.



Repas local végétarien

Produits de qualité, durables et bios : objectif atteint

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis doivent compter 50% de produits alimentaires durables de qualité (label rouge, appellation d'origine, indication géographique, produits « fermiers », écolabel pêche durable, etc.), dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. La proportion de ces produits s'apprécie en valeur HT d'achats en euros de produits alimentaires, par année civile : à Marsilly, ce sont 50,2% de produits sous labels de qualité, dont 23,7% issus de l'agriculture biologique (signalés en bleu sur le menu), qui composent les repas.

Sur le menu, un code couleur met en évidence les produits bios.

Visite de la ferme des Sens



Préparation d'une commande à la criée de La Rochelle



Le restaurant s'approvisionne auprès d'une douzaine de fournisseurs différents, si possible localement :

- produits laitiers (dont yaourts bio) : la Ferme de Candé (Saint-Xandre)
 - brioches : biscuiterie de Beurly
 - viande de porc et légumes secs : la Ferme des Sens (La Devisé), fermiers du Marais Poitevin
- Le restaurant travaille et sert uniquement du poisson frais, issu de la filière pêche de La Rochelle ; Toutes les viandes sont fraîches (sauf le bœuf haché, qui doit être obligatoirement surgelé, conformément aux normes d'hygiène en restauration collective).
- pain issu des commerces marseillais (U Express et boulangerie)

Substitution des plastiques

Aucun ustensile à usage unique n'est utilisé (gobelets, assiettes...). L'eau, provenant des fontaines à eau, est servie en pichets.

Lutte contre le gaspillage

Les portions servies aux enfants respectent strictement les grammages préconisés par le GEMRCN. Les menus sont établis en prenant en compte les goûts des enfants, tout en respectant les règles nutritionnelles. Ils peuvent être réajustés et modifiés, en dernière minute, afin d'éviter la perte de fruits et légumes (mais également, parfois, en raison des impératifs de livraison). La veille des vacances scolaires, le menu est composé en fonction des stocks, afin d'en garantir une bonne gestion, de consommer les produits dont la date limite de consommation surviendrait pendant les vacances, et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire.



Des campagnes de pesées ont lieu régulièrement, afin d'évaluer l'évolution des quantités de déchets produits. Les biodéchets sont récupérés, compostés et réutilisés dans les potagers des écoles.

DES ANIMATIONS REGULIERES

Participation au Projet Alimentaire de Territoire (PAT)

Le PAT vise à plus de proximité entre le champ et l'assiette. Dans une démarche concertée avec d'autres communes, la cuisine propose une fois par mois un menu composé de denrées bio et locales (viande, produits laitiers, légumes frais et secs, miel) produites par les fermiers du Marais Poitevin. Ce repas est signalé sur le menu par un logo spécial.



Dans le cadre du PAT, des échanges de pratiques culinaires sont également initiés entre les restaurants scolaires de plusieurs communes.

Le Grand Repas

Une fois par an, le même jour, tous les acteurs de la restauration collective et traditionnelle proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un menu commun, concocté par un Chef local, parrain ou marraine de l'opération. Ce menu est ensuite préparé au sein de chaque cuisine. En 2022, cet événement a rassemblé une quinzaine de territoires, autour du « bien manger ensemble ».



Depuis plusieurs années maintenant, l'équipe du restaurant de Marsilly participe au Grand Repas. Prochain rendez-vous : le 19 octobre

Repas à thèmes

1 trimestre = 1 menu : chaque trimestre, le restaurant cuisine un repas dont le menu a été élaboré en collaboration avec les élèves des classes de l'école élémentaire, autour d'un thème particulier (les couleurs, les pays, etc.).



Semaine du goût
Repas d'Halloween
Repas de Noël
Nouvel an Chinois
Semaine événementielle La Rochelle Territoire
Zéro Carbone
Petit dessert surprise de Pâques
Repas champêtre de fin d'année scolaire



Selon les saisons, ou les événements (Pâques, Noël...), une vitrine changeante est installée dans le réfectoire



Le restaurant ouvre ses portes

En juillet dernier, les parents d'élèves ont été invités à partager le dessert avec les enfants, lors du traditionnel repas champêtre de fin d'année ; une dizaine de parents ont ainsi répondu à l'invitation. Au cours de la Semaine du Goût, en octobre prochain, ces « portes ouvertes » seront renouvelées, à l'occasion d'une dégustation de fromages.

UNE JOURNEE TYPE AU RESTAURANT SCOLAIRE

Chaque jour, les agents du restaurant scolaire :

- réceptionnent les marchandises
- contrôlent la livraison et rangent les produits en réserve
- préparent le repas (entrée, plat, dessert)
- nettoient la batterie de cuisine, les machines
- assurent le service au réfectoire, à l'assiette
- réalisent la plonge, puis le nettoyage des locaux (cuisine, réserve, annexe, réfectoires, hall d'entrée)
- réalisent l'économat : enregistrement des factures, réalisation des fiches techniques, élaboration des menus, passation des commandes auprès des fournisseurs

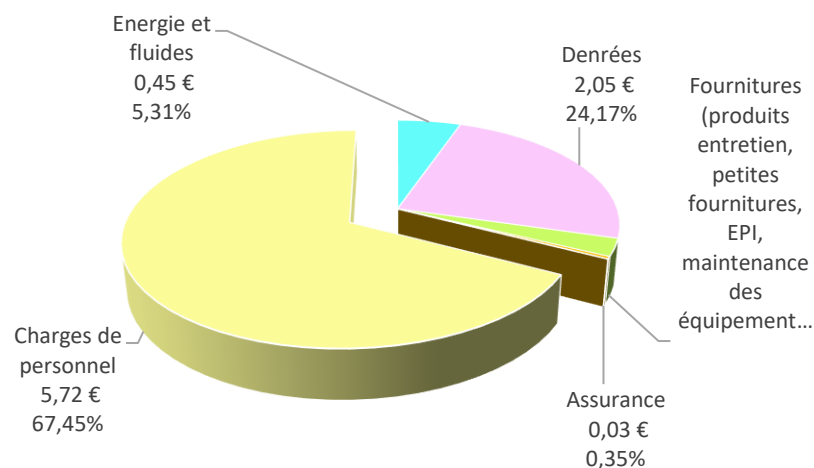
ALLERGIES – TRAITEMENTS MEDICAUX

Toute allergie ou intolérance alimentaire doit être signalée lors de l'inscription. Un certificat médical est à fournir. Le cas échéant, un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être établi en lien avec le médecin scolaire.

LE VRAI COUT D'UN REPAS

Le prix de revient d'un repas préparé au restaurant scolaire s'élève à 8,48€, incluant les charges de personnel, les coûts d'achat des denrées, les fluides (eau, électricité), les coûts d'entretien et de maintenance des équipements...

Répartition du prix de revient d'un repas



Le tarif appliqué aux familles, arrêté par le Conseil Municipal à partir du 1^{er} septembre 2023, est de 3,05€, par repas.

LA FACTURATION

Les repas sont facturés mensuellement, à terme échu. La facture est adressée aux familles par courriel. Plusieurs modalités de paiement sont proposées : prélèvement automatique à date fixe sur votre compte bancaire (formule choisie par 96% des familles), ou paiement en ligne sur le site internet du Trésor Public.

LES REGLES DU SAVOIR-VIVRE AU RESTAURANT SCOLAIRE

Le personnel a pour consigne de faire preuve de bienveillance et de respect à l'égard des enfants : utiliser un vocabulaire soutenu, accompagner l'enfant à goûter les plats sans le forcer, ne pas crier, évidemment ne pas frapper, être à l'écoute...

La même attitude respectueuse d'autrui est aussi attendue des enfants, qui doivent adopter un comportement correct, et suivre les directives des personnels de service et de surveillance dans la cour, comme ils le font avec les enseignants : crier, se bagarrer, jeter la nourriture au sol ou sur les camarades, être insolent ou grossier avec les adultes et les autres élèves sont des comportements proscrits, qui peuvent être sanctionnés par un avertissement, voire une exclusion du service, conformément au règlement intérieur de la pause méridienne. Celui-ci a été rédigé par un groupe de travail composé de représentants de la mairie (élus, personnel communal), d'enseignants, et de parents d'élèves, et adopté par le Conseil Municipal.



