

LA RESTAURATION MUNICIPALE

La fabrication des repas

La cuisine centrale fabrique 4400 repas par jour destinés aux enfants scolarisés (écoles maternelles, élémentaires et 3 collèges), à une résidence de personnes âgées, et au portage des repas à domicile.

Les repas des écoles sont cuisinés et livrés le jour de leur consommation (on parle de liaison chaude).

L'élaboration des menus

La diététicienne du service élabore les menus dans le respect de la réglementation relative à la restauration scolaire.

Ils sont composés de 5 éléments :

- une entrée
- un plat protidique (protéines animales ou végétales)
- une garniture (légumes et/ou féculents)
- un produit laitier
- un dessert

et accompagnés de pain (baguette bio et tradition trois fois par semaine) et d'eau.

Un repas végétarien est servi chaque semaine.

Durant l'année, des repas à thème sont proposés afin d'éveiller la curiosité des enfants en leur faisant découvrir de nouvelles préparations et saveurs.

Les quantités servies sont conformes à la réglementation en vigueur relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Elles sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des enfants par tranche d'âge.

La sélection des matières premières

La Ville de Maisons-Alfort procède à des appels d'offres pour le choix des denrées, dans le respect du code des marchés publics.

Les produits sont sélectionnés selon des cahiers des charges incluant des critères de qualité très précis.

Quelques exemples :

- volaille Label Rouge
- fromages AOP
- viande de porc Label Rouge
- œufs plein air
- produits issus de l'agriculture biologique
- produits sans OGM
- limitation des quantités de sucre et de matières grasses

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Des opérations de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire sont menées dans les restaurants scolaires.

Depuis septembre 2018, les enfants trient les biodéchets qui sont ensuite collectés par une société spécialisée dans le compostage et la production de biogaz.

Education nutritionnelle

Chaque année, des ateliers d'éducation nutritionnelle sont proposés aux élèves des classes de CE2 afin de leur faire découvrir les familles d'aliments, leur intérêt nutritionnel, et leur permettre de composer des repas équilibrés.

Les enfants bénéficient de 4 séances d'une heure, dont un petit-déjeuner.