

# Comité consultatif restauration

Jeudi 11 décembre 2025





# Ordre du jour

- Fonctionnement et actualités du service restauration
- Présentation de quelques indicateurs qualité
- Menus
- Réponses aux questions

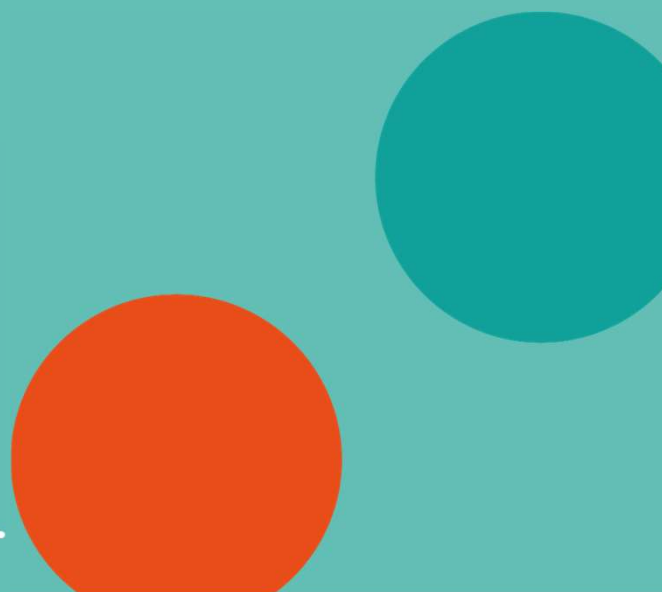


# Participants

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents
<b>Services municipaux</b>			<b>Représentants de parents d'élèves</b>	
Marie Le Cadre, responsable de la restauration	x		APE Charlotte et Marcel font leur nid : Charlène Méliçon (Charlotte-Divet, Marcel-Gouzil)	x
Cathy De Raimond, responsable adjointe de la restauration		x	APE Charlotte et Marcel font leur nid : Gaëlle Seguin (Charlotte-Divet, Marcel-Gouzil)	x
			FCPE La Chabossière: Anne-Sophie Arnould (Jean-Macé/Aristide-Briand)	x
Société prestataire approvisionnant la Ville en denrées			FCPE La Chabossière: Alexandre Tiano (Jean-Macé)	x
Antoine Audouin – Restoria- chef gérant	x		FCPE La Chabossière: Julie Loiret (Jean-Macé)	x
Dimitri Godefroy- Restoria- Responsable des engagements		x	APEROLM : Emmanuel Deniaud (Rose-Orain, Louise-Michel)	x
			APE La Métairie: Orianne Le Gabellec	x
<b>Elus municipaux</b>			FCPE Les Ardillats : Steven Kergoat (Léon-Blum, Anne-Frank)	x
Clotilde Rougeot, adjointe à l'éducation	x		APE Les petits Jean Zay : Maryl Vallée	x
Corinne Chénard, adjointe à la culture et au patrimoine	x			
Anne-Laure Boché – conseillère municipale déléguée à la petite enfance	x			
Gilles Philippeau, conseiller municipal		x		
Cathy Radigois , conseillère municipale	x			
Yvan Vallée - conseiller municipal		x		
Françoise Foubert- conseillère municipale		x		
<b>Education Nationale et assimilés</b>				
Enseignants		x		
Le Guen - DDEN	x			



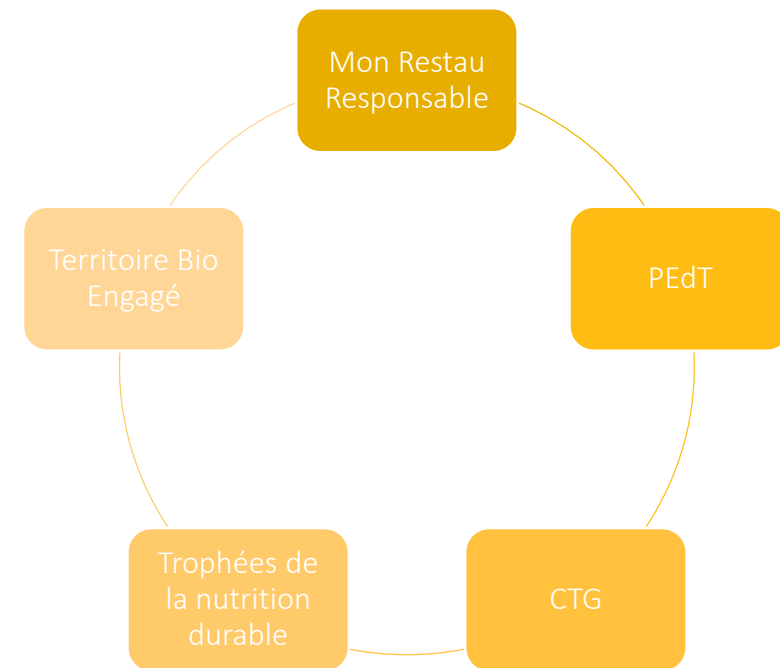
# Fonctionnement et actualités du service restauration





# Fonctionnement du service restauration

- 1 cuisine centrale, 13 restaurants scolaires, 1 restaurant dédié aux centres de loisirs et 2 multi accueils
- Une gestion déléguée des approvisionnements en denrées brutes, au travers d'un marché avec l'entreprise Restoria (renouvellement le 01/09/25 pour un an renouvelable 3 fois)
- 100 agents de restauration : cuisiniers, chauffeurs livreurs, agents polyvalents, ...
- Une politique publique de l'alimentation durable illustrée au travers de la restauration collective





# Fonctionnement du service restauration

## MON RESTAU RESPONSABLE : on vous dit tout !

Tout savoir sur la restauration collective de vos enfants

### Le service de Restauration collective

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).

### 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 Couëron C'est Vous :

### 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 Individualisé.*

## 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 ressource, mettent en œuvre des activités. Le temps réservé au repas est d'environ 30 minutes.

### Combien ça coûte ?

Coût total d'une pause méridienne : Environ **13,82 €**

Catégorie	Pourcentage
Personnel : encadrement, service et préparation des repas	43%
Denrées alimentaires	25%
Charges diverses (bâtiments, informatique, ordures ménagères...)	15%
Fluides	7%
Coût du matériel, maintenances	10%

Coût maximum pour les familles\* : De **1 €** à **6,5 €**

\*selon quotient familial

### 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



# Fonctionnement du service restauration

L'objectif de la pause méridienne 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

70 % de produits de qualité et durables, dont 40 % de bio



## De l'achat jusqu'à l'assiette



## 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 !

PLAISIR DES PAPILLES

## Végétaliser les assiettes

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

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.

## 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 aliments 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

2024  
60g de déchets par assiette

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

RECYCLAGE DES BIODÉCHETS

ALIMENTS LOCAUX

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Découverte de nouvelles saveurs



# Fonctionnement du service restauration

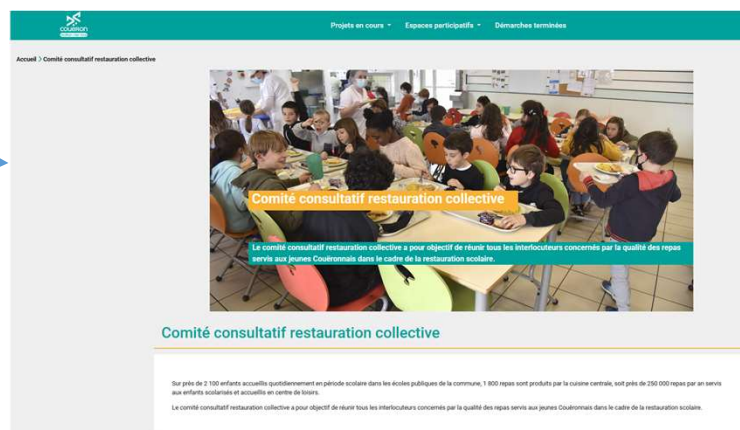
- Toutes les informations sur la restauration collective:

- Sur la [page web du site de la Ville](#)
- Sur [e-dém@rches, espace citoyen](#)

Rubrique activités > restauration & menus

- Sur Nantes Métropole dans ma Poche : publication des menus
- Sur l'espace citoyens « [Couëron c'est vous](#) »

Publication des comptes-rendus des réunions du comité restauration



## Restauration collective

À Couëron, les équipes de la cuisine centrale de la Ville cuisinent quotidiennement les repas scolaires ainsi que ceux dédiés aux centres de loisirs.



En période scolaire, **1 800 repas par jour** sont produits (380 le mercredi) et **95 % des élèves des écoles publiques élémentaires et maternelles** déjeunent au sein des restaurants scolaires. Pendant les vacances, **400 repas** sont élaborés pour les **centres de loisirs** organisés par le centre Pierre-Legendre, le centre Henri-Normand et l'Amicale Laïque. Une forte demande à laquelle la Ville répond en proposant chaque jour aux jeunes convives des repas variés, équilibrés et de saison, conçus à partir de produits de qualité.





# Fonctionnement du service restauration

- Démarche qualité  
Mon Restau Responsable®



**AXE 1 : BIEN-ÊTRE**

**Les engagements pris en 2023**

- Assurer une pause méridienne ressourçante, vectrice de partage, de découverte et de plaisir.
- Structurer les parcours d'éducation à l'alimentation en plaçant l'enfant au centre des réflexions (enquêtes annuelles auprès des enfants, concertations, généralisation des commissions restauration enfants sur tous les sites, etc).

En cours

**Les engagements à venir (2025-2027)**

- Parcours d'éducation à l'alimentation consolidés et élargis au temps scolaire, en lien avec les enfants.
- Permettre aux enfants de comprendre leur alimentation par des actions « de la fourche à la fourchette » (ateliers jardinages, etc.).
- Développer le projet « une ferme-une école ».
- Rénovation progressive des restaurants scolaires.

**PLAISIR DES PAPILLES**

TERritoire BIO mon restau COUÉRON



**AXE 4 : ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL**

**Les engagements pris en 2023**

- Instruire les projets de reconstruction de la cuisine centrale, de réhabilitation et de modernisation des offices.
- Modifier la gestion du linge afin de relocaliser son entretien et le confier à une entreprise d'insertion.
- Harmoniser les quotités horaires des agents du service pour contribuer à la déprécarisation des postes.
- Contribuer fortement au Projet Alimentaire Territorial Métropolitain.
- Développer les achats locaux et accompagner la structuration de filières.
- Conforter la dimension sociale par une politique tarifaire adaptée.

Finalisé En cours

**ALIMENTS LOCAUX**

**Les engagements à venir**

- Dons de denrées alimentaires pour soutenir l'accessibilité alimentaire (Mieux Manger Pour Tous, Green Menus).
- Politique publique élargie à l'alimentation durable.
- Implication dans la Convention Territoriale Globale.
- Développement de la transversalité entre les temps de restauration et les temps scolaires.
- Reconstruction de la cuisine centrale durable municipale.

TERritoire BIO mon restau COUÉRON



# Fonctionnement du service restauration

- Démarche qualité  
Mon Restau Responsable®





# Fonctionnement du service restauration

- Parcours d'éducation et mesures éducatives de l'appel à projets « France Agrimer »

Confkids

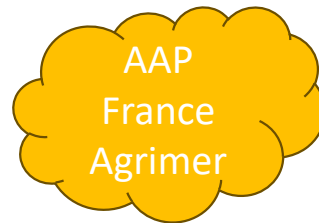
Visites de ferme (« *une ferme une école* »)

Sensibilisation au recyclage des biodéchets

Sensibilisation à l'alimentation (village de l'alimentation, défis, animation cuisine...)

Ateliers alimentation/nutrition

Déploiement du jeu Nutri Champs





# Actualités

## • Parcours d'éducation à l'alimentation depuis septembre 2025

Visite ferme  
Marjottière  
24/09/25  
J.Zay

Visite ferme  
Roches  
07/10/25  
Anne Frank

Animation  
Halloween  
17/10/25  
J.Zay

Village de  
l'alimentation  
04/11/25  
L.Michel

Atelier cuisine  
CE1  
12/11/25  
L.Michel

Visite ferme  
Vinaudière  
14/10/25  
L.Michel

Atelier  
fromage blanc  
mystère  
21/11/25  
La Métairie

Atelier  
« carottes »  
10/10/25  
M. Gouzil

Atelier cuisine  
24/10/25  
Erdurière

Atelier  
« Alchimistes  
Nantais »  
04/11/25  
Anne Frank

Poêlée géante  
14/11/25  
Paul Bert

Atelier  
« Alchimistes  
Nantais »  
27/11/25  
J.Zay

Atelier  
« pommes »  
19/09/25  
La Métairie

SERD  
21/11/25  
J.Zay

Animation tarte  
anti gaspi  
19/11/25  
ALP

Déploiement de la  
malle pédagogique Du  
Pain sur la Planche  
13 ateliers en  
novembre/Décembre  
Tout site

Visite ferme des  
roches  
18/11/25  
Paul Bert

Atelier fruits-jus  
28/11/25  
L.Blum

A la découverte  
des courges  
avec le SEVEN  
10/10/25  
Tous les sites

Atelier  
« champignons »  
14/10/25  
M.Gouzil

Mascottes  
anti gaspi  
25/11/25  
La Métairie

Atelier  
« fromages »  
05/12/25  
L.Michel



# Actualités





# Actualités





# Actualités



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



## La race nantaise

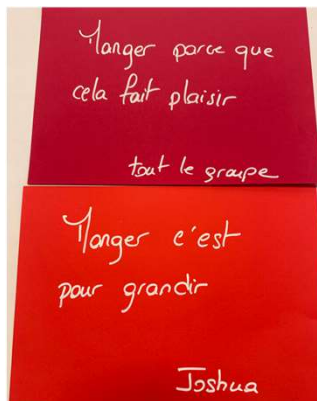


**Bocagère**, la vache nantaise valorise son territoire.  
**Rustique**, adaptée à son milieu, elle demande peu de soins et vèle facilement et vèle facilement.  
**Mixte**, la vache nantaise est adaptée aussi bien en élevage allaitant qu'en élevage laitier.  
**Savoureuse et goûteuse**, sa viande rouge vif est appréciée.  
**Reconnue en vente directe**, elle est aujourd'hui remarquée par des chefs restaurateurs et des artisans bouchers.



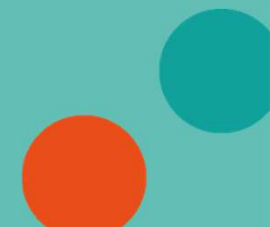


# Actualités





# Actualités





# Echanges lors du comité consultatif

- Retours sur les actions éducatives autour de l'alimentation

Les actions menées sont saluées mais il est précisé que toutes les familles n'ont pas conscience de ce qui est réalisé.

Les enfants ne sont pas toujours en capacité de traduire leur quotidien et les actions conduites. Un enjeu de communication est posé.

Le droit à l'image ne facilite pas toujours la diffusion des actions menées.

Questionner l'affichage sur les panneaux d'affichage à l'entrée des écoles pourrait être une piste de réflexion.

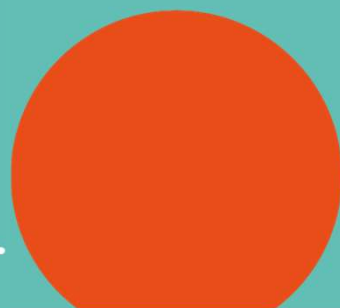
En début de chaque période scolaire, un affichage des actions planifiées par école pourrait être mis en place.

En fin d'année, il est possible de prévoir une communication sur tout ce qui a été fait pour chaque école (avec des photos anonymisées au besoin).





# Présentation de quelques indicateurs qualité

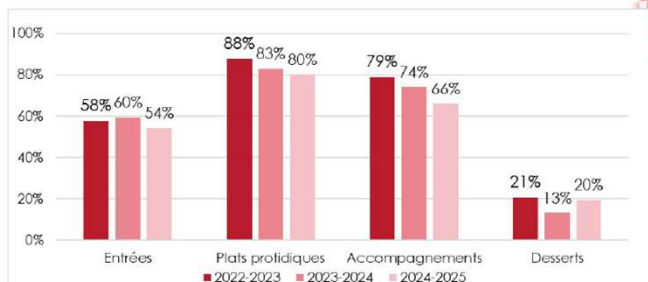




# Données Restoria pour l'année 2024/2025

## Le Fait-Maison

Des recettes « faites maison » à partir de produits bruts servis au restaurant



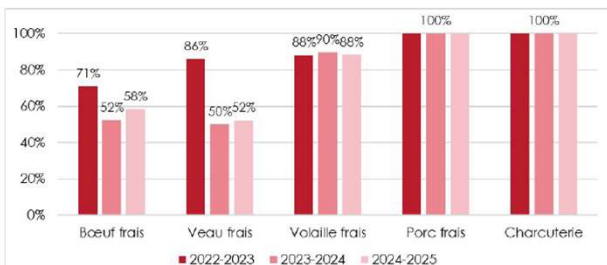
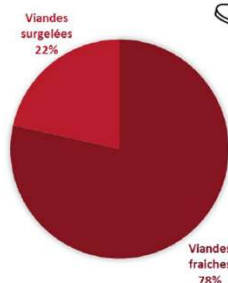
## Des matières premières brutes et cuisinées

Des fruits et légumes bruts de saison... et français !



## Des matières premières brutes et cuisinées

Des viandes



## Loi EGalim : où en est-on dans votre restaurant ?

Ce que dit la loi EGalim

50% de produits durables et de qualité, dont 20% de BIO, dans les menus

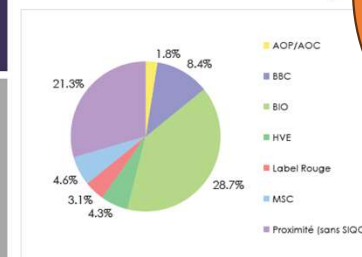
Vos engagements

- 60% d'approvisionnements durables
- 20% d'approvisionnements bio



Réalisé

72.2 % de produits durables  
dont 28.7 % de produits BIO



+3.6 points (durables)  
Entre 23-24 et 24-25

Novembre 2025:  
67% durable  
44% bio



Des viandes brutes de porc, volaille et bœuf 100% FRANÇAISES  
100% de la volaille fraîche (dinde et poulet) DU GRAND OUEST



# Données Restoria pour l'année 2024/2025

## Favoriser les achats de proximité par famille



### ► Approvisionnement

Les producteurs qui livrent en direct



Producteur	Produit	Localisation
GAEC DE MEZERAC	Lait, produits laitiers BBC	ST LYPHARD
FERME DE LA KYRIELLE	Pâtes bio	MOUAIS
TRADECOZ	Pains	ORVAULT
SDA	Volailles	ANCENIS
BOULANGERIE CARLIER	Pains	COUERON
LA FEE AU DUC	Légumes bio 4eme gamme	ST HERBLAIN
ESATCO	Pain bio	Blain
PROVINCES BIO	Fruits et légumes Bio	Rezé
MANGER BIO PAYS DE LOIRE	Fruits et Légumes et Crèmerie BIO	CARQUEFOU
RIOVAL	Arancinis	Ancenis
FERME DE LA MARJOTIERRE	fruits et légumes bio	Couëron

RESTORIA

## Réduire l'impact carbone des menus

### ► Empreinte carbone d'un repas RESTORIA

**C'EST MIEUX POUR LA PLANÈTE !**

Préserver notre planète, c'est réduire notre empreinte carbone !

**2,39** kgCO2e/repas  
**-24%** depuis 2019

CHEZ RESTORIA, NOTRE OBJECTIF EST DE RÉDUIRE DE **48%** NOS ÉMISSIONS DE CO2 D'ICI À 2050.

86% de celles-ci proviennent des matières premières que nous cuisinons  
dont 44% issues des viandes, poissons et œufs

### ► Notre principal levier d'action : la végétalisation de l'assiette



EN MOYENNE, UN PLAT VÉGÉTARIEN GÉNÈRE  
**77%** de carbone en moins qu'un plat de bœuf haché  
et **66%** de moins qu'un plat de volaille



**Choix quotidien**  
Repas végétarien

Pourcentages calculés sur le montant total des achats réalisés en € sur la période de référence.

RESTORIA

## Valorisation des bio déchets dans votre restaurant

### ► Mise en place du tri à la source et Valorisation biologique des bio déchets



Site de collecte	Poids de biodéchets triés	Poids de compost produit	Qualité du tri
CUISINE CENTRALE	3 095kg	559kg	*** à 100%
ECOLE ANNE FRANK ET LEON BLUM	4 780kg	863kg	*** à 99%
ECOLE ARISTIDE BRIAND	1 217kg	220kg	*** à 100%
ECOLE CHABOSSIERE	4 444kg	802kg	*** à 99%
ECOLE JEAN ZAY	3 595kg	649kg	*** à 97%
ECOLE LOUISE MICHEL	2 369kg	428kg	*** à 97%
ECOLE MARCEL GOUZIL	3 095kg	559kg	*** à 100%
ECOLE LA METAIRIE	3 496kg	629kg	*** à 100%

**26.1 t**  
Biodéchets triés

**4.7 t**  
compost produit

## Favoriser les achats de proximité en globalité



### ► Approvisionnement



**100 %**

Des viandes fraîches brutes de bœuf, porc et volaille fraîches sont françaises

**47.7 %**

Des approvisionnements globaux de proximité



**+11.5 points**  
Entre 23-24 et 24-25

**ouéron**



# Echanges lors du comité consultatif

- Retours sur les indicateurs présentés

- Les labels évoqués interrogent, notamment la prise en compte des achats de proximité. Au titre de la réglementation, ces denrées locales ne peuvent pas être comptabilisées.

En revanche la Ville les comptabilise bien et met tout en œuvre pour travailler avec les acteurs du territoire.

Sur la période de septembre à décembre 2025, 80% des denrées sont dites durables et locales, dont 44% de « bio ». Si nous extrayons les denrées locales (comme l'entend la réglementation EGALIM), alors 70% des denrées servies sont dites durables.

- Les légumineuses servies sont toutes françaises.

Les lentilles sont achetées via Manger Bio Pays de la Loire,  
en direct de la ferme de la rhumerie ----->

(source: <https://kiosquepaysan.fr/la-ferme-de-la-rhumerie>)



**LA FERME DE LA RHUMERIE**  
Céréales, Légumineuses, Viande bovine  
Abbaretz (44)

Benoît Gautier a toujours eu l'envie de s'installer en agriculture. Après une formation en agronomie et plusieurs expériences professionnelles dans le milieu, il retrouve Xavier, un ami qui partage cette même envie.

Ensemble, ils sautent le pas en 2016 en saisissant une belle opportunité. Le beau-père de Xavier cède sa ferme d'Abbaretz qui deviendra la Ferme de la Rhumerie.

Benoît et Xavier y élèvent des boeufs et produisent de la farine de blé noir ainsi que des lentilles vertes en agriculture biologique. Ils cultivent aussi une diversité de mélanges céréales-protéagineux triés à la récolte qu'il valorise en alimentation humaine comme animale.

Benoît distribue ainsi un aliment équilibré en protéines à ses 55 vaches allaitantes limousines pendant la période hivernale. Ses prairies jeunes et diversifiées sont valorisées en récolte précoce et optimisées avec une bonne gestion du pâturage, ce qui permet d'engraisser ses boeufs tout en limitant fortement les besoins en complément protéique.

Ainsi Benoît est autonome à 100%. La culture des lentilles a permis à Benoît de renforcer la diversification des cultures afin de répondre à la durabilité d'un système agricole sans pesticides, sans chimie, sans engrais de synthèse par ses apports en azote dans le sol.

En plus de gérer sa ferme, l'éleveur s'implique activement dans plusieurs démarches collectives, notamment au sein de la CIVAM et du GAB.

Il commercialise ses produits à travers les circuits courts, notamment via la restauration collective, les épiceries et les marchés.





# Echanges lors du comité consultatif

## • Echanges autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Il n'est pas possible de différencier le gaspillage généré par les enfants ayant choisi une « petite faim » et ceux ayant choisi une « grande faim ».
- L'enfant qui prend une « petite faim » peut toujours se re-servir s'il a mal estimé son appétit.
- Certaines associations de parents d'élèves évoquent des problématiques de quantités servies, jugées insuffisantes.

Il est rappelé que les familles concernées doivent solliciter le service relations aux familles afin qu'un traitement individuel de cette information soit réalisé.

Au quotidien, des denrées sont jetées (environ 60g/enfants), et il y a toujours des volumes de denrées disponibles en fin de service (pas nécessairement le plat souhaité par l'enfant lorsqu'il demande à être re-servi).

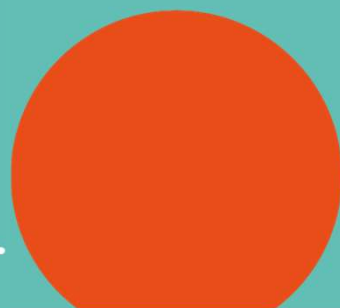
- La Ville a 3 conventions de dons de denrées avec les Restos du cœur de Couëron, l'antenne départementale et le Secours Populaire. Au quotidien, les denrées encore consommables sont donc données aux partenaires.
- L'expérimentation Green Menus s'est déroulée de septembre 2024 à ce jour et permet aujourd'hui de donner des denrées directement en provenance des restaurants scolaires (et pas uniquement via la cuisine centrale). Le travail se poursuit car toutes les denrées disponibles ne trouvent pas de receveurs.
- Les enfants sont informés de ces actions, mais pourraient l'être davantage.

En mai 2024, les enfants de l'ALP « Ile aux jeux » ont réalisé le projet « biscuits solidaires », consistant à offrir des biscuits aux bénéficiaires du Secours Populaire, et à venir échanger avec les bénévoles. L'action a été très positive et appréciée de toutes et de tous.





# Menus janvier - février 2026





# Semaine 1

	SEMAINE DU 5 au 9 janvier 2026				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Salade verte BIO croûtons et emmental		Velouté de butternut	Carottes râpées BIO*
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu de volaille  Végé : Nuggets végétales panés	Biryani aux pois chiches raisins secs et amandes	Emincé de porc sauce tomate Végé : œufs brouillés BIO à la ciboulette	Dalh de lentilles corail au lait de coco	Filet de dinde au jus  Végé : Quiche végétarienne
GARNITURE	Petits pois BIO	Riz BIO	Brocolis et pâtes BIO	Boulgour BIO	Frites
PRODUIT LAITIER	Chanteneige BIO*		Tomme blanche	Pont l'Evêque AOP*	
DESSERT	Compote de pommes BIO	Galette briochée aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO*	Fruit de saison	Entremets au caramel (lait Bleu Blanc Cœur)

## • Questions en séance

- Pourquoi y a-t-il deux repas végétariens par semaine ?

Il s'agit d'un choix de la Ville en lien avec les enjeux de transition écologique, bien que la réglementation impose un seul repas végétarien par semaine.

Le repas végétarien est par ailleurs disponible au quotidien, dans la limite des quantités disponibles.

Les familles qui le souhaitent peuvent inscrire leur enfant à l'année au «repas végétarien» : il deviendra donc prioritaire sur les enfants non inscrits à ce régime.

Cette fréquence de proposition permet de rendre le repas végétarien évident pour les enfants, sans qu'il soit considéré comme un repas différent.

A l'honneur sur cette  
semaine:  
La filière Agriculture  
Biologique



# Semaine 2

SEMAINE DU 12 au 16 janvier 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE			Pamplemousse (aux Cranberries pour L.Michel/R.Orain)		Feuilleté au fromage
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet Bleu Blanc Cœur rôti Végé : Purée de pois cassés au citron	Raviolis au bœuf sauce tomate, gratinés au fromage Végé : Pâtes BIO sauce tomate et fromage	Mac and cheese (gratin de pâtes locales au cheddar)	Colin sauce citronné Végé : Curry de légumes aux pois chiches	Omelette BIO nature
GARNITURE	Pommes de terre persillées	Salade verte BIO*	Mâche	Riz BIO	Carottes BIO vichy
PRODUIT LAITIER	Samos	Rondelé BIO*	Yaourt nature BIO*	Saint Paulin	Fromage blanc Bleu Blanc Cœur*
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO*	Galette frangipane	Compote de pommes BIO	Fruit de saison BIO*

## Questions en séance

- Le chocolat utilisé dans les recettes contient-il des métaux lourds ?

Les teneurs en métaux lourds, et spécifiquement en cadmium ne sont pas indiquées par les industriels.

Il est précisé que les teneurs en cadmium sont plus importantes dans le chocolat bio, du fait des terres agricoles sur lequel ce cacao est produit, naturellement plus riches en cadmium.

Pour autant, le chocolat bio reste pertinent pour limiter l'impact en pesticides, modes de production etc.

La fréquence de proposition du chocolat est limitée pour éviter une consommation trop importante.

Le chocolat est également proposé ponctuellement lors des collations périscolaires, avec les « tartines du péri ».

Ressource: <https://vert.eco/articles/contamination-du-chocolat-au-cadmium-pourquoi-le-bio-est-il-plus-touche>

A l'honneur sur cette semaine:  
Les pois



# Semaine 3

<div>   <b>SEMAINE DU</b> <div>19 au 23 janvier 2026</div> <div>Semaine Bleu Blanc Coeur</div>  </div>					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Pain Bleu Blanc Coeur Carottes râpées BIO au citron	Salade verte au maïs BIO, fromage et vinaigrette	Salade de lentilles BIO et œuf dur	
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc Bleu Blanc Coeur Végé : Haricots blancs aux herbes	Hachis parmentier et emmental râpé Végé : hachis parmentier végétarien et emmental râpé	Curry de légumes aux pois chiches	Pizza aux 3 fromages	Poisson pané sauce cocktail Végé : Falafels sauce cocktail
GARNITURE	Petits pois BIO cuisisés	Salade verte BIO	Pâtes Bio	Salade verte BIO	Potiron et riz BIO
PRODUIT LAITIER	Carré Président		Yaourt citron lait Bleu Blanc Coeur	Fromage blanc Bleu Blanc Coeur	Camembert BIO*
DESSERT	Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO*	Chou à la crème	Fruit de saison BIO*	Petit pot de crème caramel beurre salé au lait Bleu Blanc Coeur

A l'honneur sur cette semaine:  
La filière Bleu Blanc Coeur



# Semaine 4

	SEMAINE DU 26 au 30 janvier 2026				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Chou rouge BIO*	Potage de légumes		
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de poisson Végé : Blanquette de légumes aux fèves	Arancinis BIO (boulettes de riz panées lentilles ratatouille)	Chili végétarien aux haricots rouges	Pâtes BIO carbonara Végé : Carbonara végétarienne	Sauté de bœuf BIO et local Végé : Curry de pois chiche au lait de coco
GARNITURE	Semoule de couscous BIO	Epinards BIO à la crème	Riz BIO	Pâtes BIO locales	Carottes BIO et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Montcadi croûte noire	Vache qui rit BIO*	Fromage blanc	Comté AOP*	Bûche du pilat (fromage de vache)
DESSERT	Fruit de saison BIO*	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Poire au chocolat	Flan pâtissier au lait Bleu Blanc Coeur

## Questions

- Les épinards du mardi peuvent-ils être remplacés par les carottes du vendredi?

Oui, il est tout à fait possible de procéder à cette inversion, afin de s'assurer d'une meilleure consommation du repas le mardi.

Ressource: <https://vert.eco/articles/contamination-du-chocolat-au-cadmium-pourquoi-le-bio-est-il-plus-touche>

A l'honneur sur cette semaine:  
Les arancinis



# Semaine 5

<div> <div>PLAISIR des papilles</div> <div>SEMAINE DU 2 au 6 février 2026</div> <div>ALIMENTS LOCAUX</div> </div>					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade verte mais et mimolette			Velouté à la tomate	Betteraves BIO vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Colombo de lentilles BIO aux légumes	Filet de poisson sauce Dugléré (sauce Chimichurri pour L.Michel/R.Orain) Végé : Œufs brouillés à la portugaise	Emincé de boeuf Végé : Quiche végétarienne	Sauté de dinde Bleu Blanc Cœur au curcuma Végé : Chili de haricots blancs et maïs	Tartiflette végétarienne
GARNITURE	Blé BIO	Riz BIO et carottes	Haricots beurre et pâtes BIO	Chou-fleur BIO à la béchamel, et semoule BIO	Salade verte BIO*
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Brie BIO*	Pont l'Evêque AOP*		Petit suisse
DESSERT	Compote de fruits (dessert'Bar)	Ile Flottante	Fruit de saison BIO*	Crêpe au sucre	Fruit de saison BIO*

A l'honneur sur cette semaine:  
Les crêpes et leurs recettes



# Semaine 6

SEMAINE DU 9 au 13 février 2026					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes râpées BIO*		Chou blanc BIO au curry et vinaigrette	Samoussa de légumes	Animation Marcel Gouzi/Charlotte Divet 'Menu Rouge'
PLAT PRINCIPAL	Riz BIO Cantonnais végétarien	Rôti de porc Végé : Haricots rouges à la Cubaine	Omelette BIO nature	Filet de poisson frais sauce Aurore Végé : Quinoa façon risotto	Boulettes de bœuf sauce tomate Végé : Boulettes de blé façon Thaï panées
GARNITURE		Fondue de poireaux et pommes rissolées	Poêlée de légumes aux pommes de terre	Chou brocolis et semoule BIO	Pâtes
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Samos	Camembert BIO*		Cantal AOP*
DESSERT	Yaourt aromatisé Bleu Blanc Coeur	Fruit de saison BIO*	Cocktail de fruits	Fruit de saison BIO*	Gâteau maison et confiture de fraise

## • Questions en séance

- Le menu rouge initialement prévu sur un autre jour a été décalé au vendredi

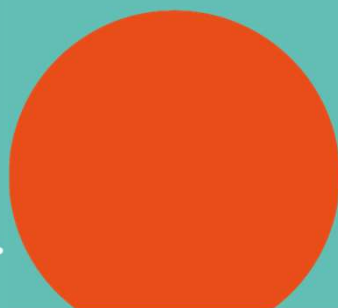
En effet, ce menu fait écho à un projet pédagogique de l'école, et le menu travaillé avec les équipes a volontairement été positionné sur la date correspondante à l'action.

Les menus travaillés spécifiquement sur certaines écoles sont proposés sur l'ensemble des restaurants.

A l'honneur sur cette semaine:  
Le poireau et sa production locale



# Réponses aux questions et retours des représentants de parents d'élèves





# Echanges lors du comité consultatif

- Retours sur la séance publique d'engagements Mon Restau Responsable

La séance a été très appréciée des parents d'élèves présents (environ 130 personnes se sont déplacées sur cette édition).

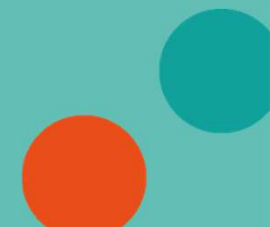
Quelques pistes d'amélioration sont évoquées :

- Importance de mieux identifier les différents intervenants sur les stands pour une prochaine édition.
- Certains parents absents aimeraient qu'une nouvelle séance soit organisée.
  - > Il est précisé que la prochaine séance sera réalisée en 2027 et qu'il est difficile dans le plan de charge des services d'augmenter cette fréquence.
- La communication pourra être revue en édulcorant le terme de "Mon Restau Responsable®" qui ne parle pas spécifiquement aux parents.





# Echanges lors du comité consultatif



- Echanges autour des enfants ayant des difficultés lors du repas

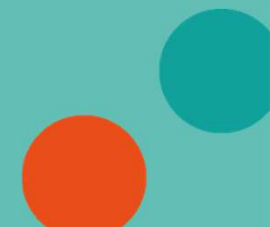
- Si un enfant s'alimente très peu de manière durable, alors les parents sont contactés soit par le service restauration, soit lorsque les parents récupèrent leur enfant au périscolaire (selon les situations et connaissance des agents concernant l'enfant).
- S'il s'agit d'un enfant « petit mangeur » mais qui s'alimente tout de même, il n'y a pas nécessairement de prise de contact.
- Une situation spécifique sur une école est soulevée concernant les modalités de récupération de l'enfant au périscolaire, et sera suivie d'un retour au responsable de site scolaire concerné.

- Echanges autour de la durée du temps de repas

- Les enfants restent « à table » entre 20 et 30 minutes.
- Pour les enfants de maternelle, le fait qu'un service à table soit réalisé « fige » davantage le temps de repas. Celui-ci peut être différent selon la composition du menu (4 ou 5 composantes, repas apprécié ou plus difficile à faire goûter etc.)
- L'organisation du service du repas peut évoluer en cours d'année selon les projets des équipes et les effectifs enfants (mise à disposition du dessert sur le plateau maternel dès le début du repas par exemple).
- Pour les élémentaires, le temps du repas est plus délicat à mesurer : certains enfants restent peu de temps au restaurant, mangent vite pour retourner rapidement dans la cour. Ils sont sensibilisés à prendre davantage le temps de manger.



# Echanges lors du comité consultatif



- Echanges autour des collations périscolaires

- La fréquence de proposition de sirop interroge certains représentants de parents d'élèves. En général, le sirop est proposé une fois par semaine. La fréquence sera réduite.
- La trame de composition des collations ne peut pas être communiquée aux familles car est trop souvent modifiée. En effet, selon les reliquats du déjeuner, réalités de consommation des collations et effectifs enfants, les équipes adaptent constamment le menu « collation » servi. Il ne serait donc pas pertinent de le diffuser. Toutefois, il est possible de préciser aux familles que la trame repose sur le concept de « tartines du périscolaire », et qu'en conséquence il y a toujours des tartines (pain, tourton brioché ou brioche) accompagnées d'une boisson (jus, verre de lait, sirop).

- Echanges autour du repas de fin d'année.

- Une difficulté est survenue lors de ce repas : le dessert contenait de la gélatine bovine.

En conséquence, le dessert a été adapté et une glace a été ajoutée au menu de la semaine suivante en compensation.

Voici le courriel adressé aux familles des enfants concernés ainsi qu'aux APE, par souci de transparence :

*« Madame, Monsieur,*

*Ce jour était servi le menu de fin d'année aux enfants. Ce menu prévoyait un dessert commun à tous les enfants, composé d'une glace au chocolat.*

*Malheureusement, cette glace contenait de la gélatine bovine. Il ne nous a donc pas été possible de le servir à votre enfant compte tenu de son régime alimentaire.*

*En compensation, nous allons rajouter une glace en dessert la semaine prochaine.*

*Nous vous présentons toutes nos excuses pour ce désagrément indépendant de notre volonté.*

*Cordialement,*

*Le service restauration »*





# Echanges lors du comité consultatif

- Echanges autour des serviettes lavables

Parmi les engagements Mon Restau Responsable® sur la période 2025 à 2027, il est projeté de mettre en place des serviettes lavables aussi bien en maternelle qu'en élémentaire. Le déploiement se réalise de manière progressive et n'est à ce jour pas homogène sur tous les restaurants. Cela impacte l'organisation des agents d'animation qui doivent sensibiliser les enfants à prendre leur serviette. Parfois des casiers doivent être installés. Lorsque les organisations seront propices, des communications aux familles seront réalisées.

- Question concernant les grèves et la possibilité de mise en place d'un service minimum

Le service minimum ne concerne pas les temps périscolaires mais uniquement le temps scolaire.

Les restaurants qui sont ouverts sur ces jours de grève correspondent aux restaurants pour lesquels il y a suffisamment d'animateurs/agents de restauration pour encadrer les enfants (respect de la réglementation d'accueil collectifs de mineurs).

Les agents peuvent être affectés à un autre site que leur site d'affectation habituel, ce tout au long de l'année, pas uniquement lors de journée de grève.

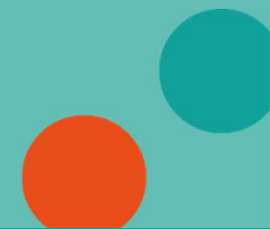
Toutefois, la Ville est vigilante à ce qu'un nombre minimum d'agents connaissant le site et les enfants soient présents, par sécurité.

Un parent d'élève s'interroge sur la possibilité d'ouvrir les restaurants le matin même si finalement les agents sont présents le jour de la grève. Cela semble non réalisable, les agents pouvant notamment être en grève uniquement sur le temps du midi, et la communication aux familles n'étant pas réalisable facilement dans des délais si courts (matin pour le midi, pour chaque site).

Il n'est par ailleurs pas possible légalement que des parents viennent suppléer les agents grévistes, tant du point de vue de la sécurité que du code du travail (interdiction de remplacer un agent gréviste).



# Echanges lors du comité consultatif



- Echanges autour de l'identification des agents présents lors de la pause méridienne

Les parents expriment une attente forte à identifier les agents présents lors de la pause méridienne. La possibilité de mettre en place un trombinoscope par restaurant scolaire est soulevée.

> Il n'est pas possible d'imposer ces trombinoscopes, en respect du droit à l'image des agents.

Par ailleurs, il est proposé que les agents soient présents lors de temps de portes ouvertes de l'école.

> Cette présence n'est pas évidente à mettre en place compte tenu des contraintes horaires. De plus les agents de restauration n'ont pas vocation à représenter la Ville et l'exercice peut les mettre en difficulté.

- Question spécifique à un enfant fournissant son panier repas

La famille doit se rapprocher du service relations aux familles afin de traiter cette question individuellement.

- Question sur la fourniture de casques anti-bruit par les familles


Il n'y a pas de protocole particulier, toutefois la famille doit prévenir le service relations aux familles afin que les modalités de récupération du casque lors de la pause méridienne soient organisées en amont.

Il n'y a pas de frein spécifique à l'usage de ces casques en salle de restauration.



# Echanges lors du comité consultatif

- La réunion se clôture autour d'une dégustation de fromages du jour et d'un gâteau au chocolat aux lentilles (réalisable aux haricots blancs).



**Les recettes de la restauration**

**Gâteau surprise ... aux haricots blancs !**

*Pour 6 personnes : 250g de haricots blancs cuits, 150g de sucre roux, 50g de cacao en poudre, 100g de beurre fondu, 4 œufs, arôme vanille*

- 1- Faire chauffer les haricots blancs avec le beurre dans une casserole. Mixer
- 2- Ajouter le cacao en poudre et le sucre. Bien mélanger
- 3- Ajouter enfin les jaunes d'œufs
- 4- Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.
- 5- Aromatiser à votre convenance : vanille, cannelle, épices...
- 6- Verser dans un moule à cake chemisé ou beurré
- 7- Enfourner dans un four préchauffé pour 25 minutes à 180°C
- 8- A déguster tiède ou bien frais.

La saviez-vous ?  
Les haricots blancs sont riches en protéines, nutriments indispensables pour la croissance des enfants.



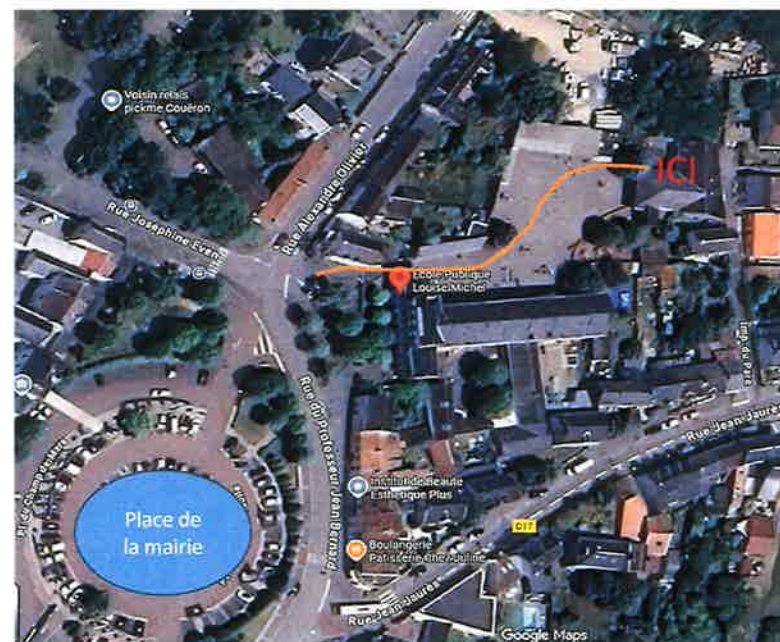
Cette recette nous a été transmise par Gilles Chaveau lors d'une formation de nos cuisiniers aux techniques culinaires alternatives



# Prochain comité consultatif restauration

Le prochain comité consultatif restauration se déroulera  
le **jeudi 05/02/2026 à 18h30**  
au restaurant scolaire de **Louise Michel / Rose Orain**.

\*\*\*\*\*



Clotilde Rougeot  
Adjointe à l'éducation



Marie Le Cadre  
Responsable du service restauration  
collective et entretien ménager

