

Comité consultatif restauration

Service restauration collective et entretien ménager

Compte-rendu du 5 février 2026



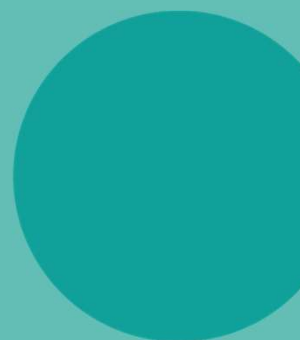
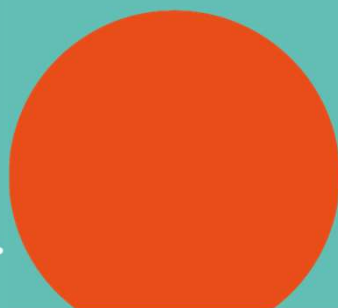
Ordre du jour

- Tour de table et retours des actions des APE en lien avec la restauration
- Retour sur les actions réalisées en janvier/février et actualités au sein du service
- Menus
- Réponses aux questions

Participants

Participants	Présents	Exc./Abs	Participants	Présents	Exc./Abs.
Services municipaux			Représentants de parents d'élèves		
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
Alizée Bardiot, Stagiaire	x		FCPE La Chabossière: Anne-Sophie Arnould (Jean-Macé/Aristide-Briand)		x
			FCPE La Chabossière: Alexandre Tiano (Jean-Macé)	x	
Société prestataire approvisionnant la Ville en denrées			FCPE La Chabossière: Julie Loiret (Jean-Macé)		x
Antoine Audouin – Restoria- chef gérant	x		APE RO LM : Grégory Boué (Rose-Orain, Louise-Michel)	x	
Dimitri Godefroy- Restoria- Responsable des engagements		x	APE RO LM : Catherine Delmas (Rose-Orain, Louise-Michel)	x	
			APE La Métairie: Orianne Le Gabellec	x	
Elus municipaux			APE La Métairie: Mathilde Jaffré	x	
Clotilde Rougeot, adjointe à l'éducation	x		FCPE Les Ardillats : Stéphanie Prevosto (Léon-Blum, Anne-Frank)	x	
Corinne Chénard, adjointe à la culture et au patrimoine	x		APE Les petits Jean Zay : Maryl Vallée	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			
Education Nationale et assimilés					
Enseignants		x			
Le Guen - DDEN	x				

Tour de table et retours des actions des APE en lien avec la restauration



Actions en cours des APE

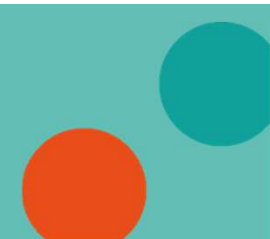
- **Site de Charlotte Divet & Marcel Gouzil:** Projet de livre recettes transversal, mobilisant les parents, enseignants, agents de restauration et d'animation.

L'action est en cours et les recettes en cours de recensement.

L'objectif est que le livre soit édité pour la fête d'école de fin d'année, puis vendu afin de récolter des fonds pour les projets de l'école. (La plateforme Initiatives est utilisée pour ce projet).

- Pour tous les sites scolaires : des déjeuners en restauration sont possibles avec les représentants de parents d'élèves (RPE). Il est nécessaire de planifier ce temps de déjeuner auprès de la responsable du service.

Actualités



• Liste des actions intégrées aux menus à la demande des RPE

Visite ferme
Marjotière
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

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

SERD
21/11/25
J.Zay

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

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

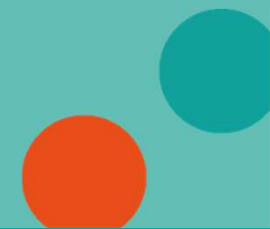
Atelier
« champignons »
14/10/25
M.Gouzil

Mascottes
anti gaspi
25/11/25
La Métairie

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



Actions menées en janvier/Février 2026



Malle pédagogique
La Métairie



Malle pédagogique
Louise-Michel



Malle pédagogique
Léon-Blum



Les Alchimistes
Marcel-Gouzil



Passerelle GS
Rose-Orain



Malle pédagogique
Paul-Bert



Malle pédagogique
Marcel-Gouzil



Barres céréales
Anne-Frank

Actions menées en janvier/Février 2026



Mini reporters
Louise-Michel



Confkids pour tous les
élèves de CM1/CM2



A la découverte des
pâtes à Aristide-Briand



Découvertes culinaires

Le
05/02/26

Village de l'alimentation
à Jean-Zay maternelle



Semaine défi alimentation
Louise-Michel



Interbev Anne-Frank



Atelier brochettes de fruits
Paul-Bert

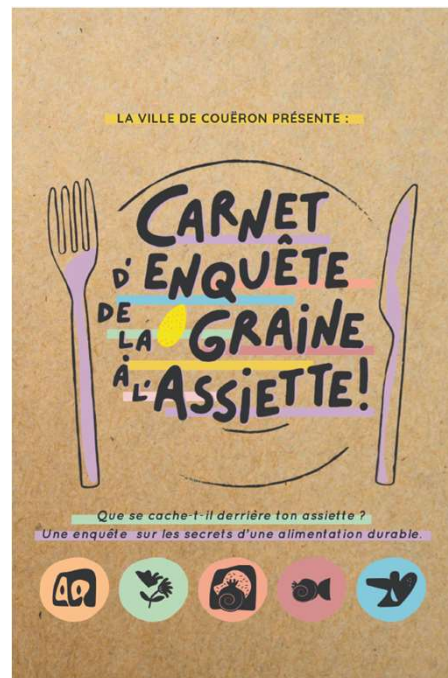
Actualités au sein du service

- Reconstruction de la cuisine centrale municipale
Point d'actualité : le projet est en phase Avant-Projet-Définitif (APD)



Actualités au sein du service

- Carnet d'enquête des CE2 (PNNS): en attente de validation
- Manuel de l'alimentation durable: en attente de validation



Actualités au sein du service

- **Poursuite du don de denrées** et de la production dédiée pour l'aide alimentaire 2025 = 1.7 Tonne de denrées données (dont 1 T produite spécifiquement)
Arrêt du fonds Mieux Manger Pour Tous

- **Nouveau référencement de produits** : les saucisses végétales
Poursuite du partenariat avec les producteurs locaux et sourcing permanent des fournisseurs

En attente: Le Kiosque Paysan (référéncé pour les collations/prestations)

Actualités diverses

• Plateforme « Ma cantine bio » Agir pour l'environnement

AGIR POUR FAIRE RESPECTER L'OBJECTIF DE 20 % DE BIO DANS LES CANTINES

Une enquête participative dont vous êtes le héros

À l'instar de nombreux militants et agricultrices, [ma-cantine.bio](https://www.ma-cantine.bio/) se bat depuis des années pour l'augmentation de la part d'aliments biologiques servis en restauration collective. Cet engagement poursuit plusieurs objectifs essentiels :

- améliorer la **qualité sanitaire et nutritionnelle** des aliments servis
- soutenir le développement d'une **agriculture agricole indépendante** pour lutter contre le déséquilibre climatique, l'épuisement de la biodiversité et l'épuisement des ressources en eau.

Notre demande a été consacrée par le « loi Egalim » du 30 octobre 2018, qui a instauré une obligation légale (article L230-5-1 du code rural), stipulant qu'au plus tard le 1er janvier 2022 les repas servis dans les restaurants collectifs dans les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits en conversion.

Pourant, quatre ans après l'adoption réglementaire, la part de produits bio dans la restauration collective est restée par l'Agence Bio à moins de 7 %, et ce **retard considérable contribue de façon notable à l'actuelle crise de croissance de l'agriculture biologique en France**. C'est d'autant plus étonnant que l'introduction d'aliments bio ne conduit pas à un surcoût notable.

Nous vous proposons d'agir très concrètement pour faire respecter cet objectif légal. Par une action locale, simple et rapide de chacune d'entre vous, nous

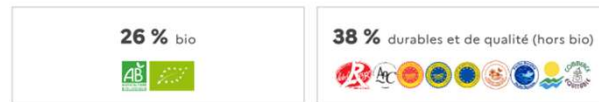
Couëron n'apparaît pas, car sur Ma Cantine, seule une extraction par n° de SIRET fonctionne...

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

VILLE DE COUËRON
 Couëron
 1800 couverts
 Enseignement
 Gestion directe



Qualité de la nourriture en 2024



En 2023, nos produits étaient à 28 % bio et 33 % durables et de qualité (hors bio). 24 % de nos produits proviennent du Projet Alimentaire Territorial (PAT) « Nantes Métropole »

Nos succès

- Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
- La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.



Pourquoi je vois cette affiche ?

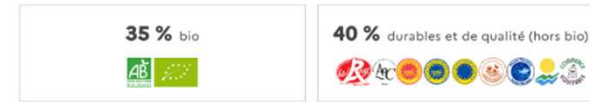
L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

RESTAURANT ECOLE ELEMENTAIRE PUBLIQUE PAUL BERT
 Couëron
 160 couverts
 Enseignement
 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2025



Nos succès

- Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
- Cette cantine est en conformité avec le volet diversification des sources de protéines et menu végétarien.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

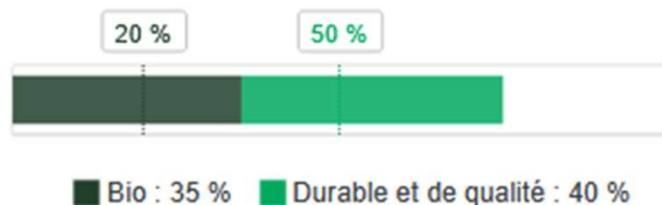
ma-cantine.agriculture.gouv.fr



Actualités diverses

- Télédéclarations Ma Cantine 2025 faite le 02/02/26:

🍏 Qualité des produits



Composer des repas avec au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, pour proposer une alimentation plus saine et écologique à vos convives.

- Renouvellement label Territoire Bio Engagé fait le 04/02/26

Pays de la Loire

Pour la surface agricole



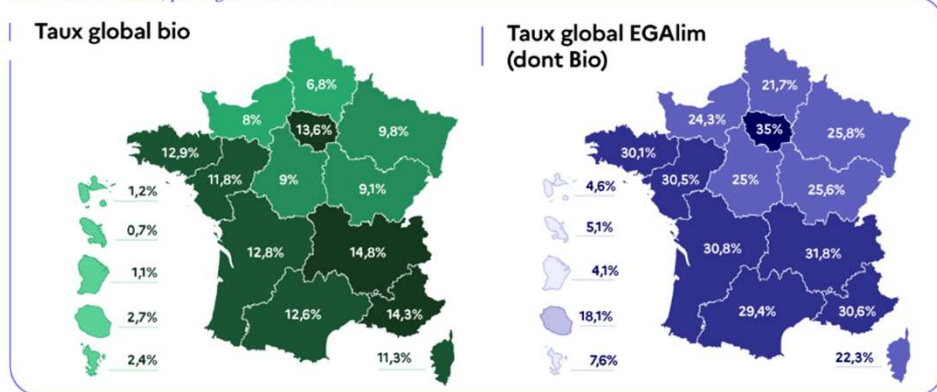
Pour la restauration collective



Actualités diverses

Données EGALIM nationales: quelques repères sur les données 2024

Sur 33 797 cantines, par régions en 2025

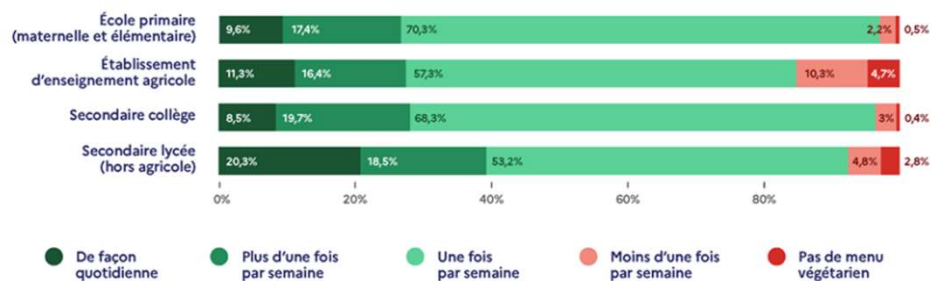


37% de répondants

A Couëron: 70% de denrées durables et 44% de bio depuis la rentrée 2025

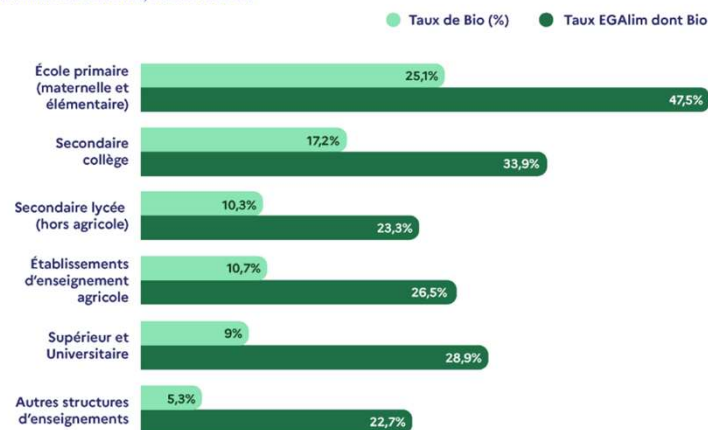
Fréquence de service des menus végétariens par secteurs scolaires

Sur 11 730 restaurants scolaires en 2025



Taux Bio et EGALim dont Bio par secteur - Segment enseignement

En nombre de cantines, en 2024 et 2025



Echanges / questions

- La cuisine centrale de la Ville dessert-elle le collège et les EHPAD ?

Non, la restauration est auto-gérée par l'EHPAD et le collège.

- Combien d'agents travaillent en cuisine centrale de la Ville ?

Huit agents produisent les repas au quotidien, et 90 agents officient sur les restaurants scolaires.

Une visite de la cuisine centrale pourra être organisée courant 2026 pour se représenter les locaux et outils de production.



Menus Mars Avril 2026



Semaine 1

PLAISIR DES PAPILLES

ALIMENTS LOCAUX

SEM AINE DU 2 au 6 mars 2026

A l'honneur sur cette semaine :

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes râpées BIO	Betteraves BIO Aux oranges sauce vinaigrette	Velouté de panais au curcuma	
PLAT PRINCIPAL	Jambon Blanc Végé	Dahl de pois cassés à l'indienne	Rôti de dinde sauce tomate Végé : quinoa BIO façon risotto, aux amandes	Pizza tomate oignon cheddar mozzarella Végé : Curry de pois chiche aux raisins secs
GARNITURE	Frites	Semoule	Poêlée de légumes et pâtes BIO locales	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Chanteneige BIO*	Cantal AOP*	Montcadi croûte noire	Petit suisse
DESSERT	Fruit de saison BIO	Liégeois au chocolat	Fromage blanc Bleu Blanc Cœur aux fruits	Fruit de saison BIO* Beignet à la pomme

BON POUR LA SANTÉ

AOC

AB

*aide UE à destination des écoles

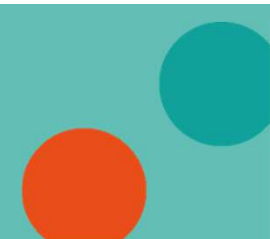
COUËRON

• Questions

Pas de question

A l'honneur sur cette semaine: Les épices

Semaine 2



ALIMENTS LOCAUX

SEMAINE DU 9 au 13 mars 2026

AL'HONNEUR SUR CETTE SEMAINE :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade		Salade verte, mimolette et croûtons
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc Bleu Blanc Cœur au romarin Végé : Haricots blancs tomates	Omelette BIO nature	Pâtes BIO bolognaise Végé : Bolognaise végétarienne	Parmentier de poisson Végé : Parmentier végétarien	Blanquette de légumes
GARNITURE	Gratin de chou-fleur BIO et blé BIO	Carottes BIO braisées	Pâtes	Salade verte BIO*	Riz BIO
PRODUIT LAITIER	Brie	Saint Nectaire AOP*	Carré Président	Yaourt nature BIO*	Tomme de Mézérac
DESSERT	Fruit de saison BIO*	Cookie local Handi-Gaspi	Compote de fruit	Flan pâtissier au lait Bleu Blanc Cœur	Fruit

BON POUR LA SANTÉ

PLAISIR DES SENS

ALIDE UE à destination des écoles

COUËRON

Questions

- Les cookies « Handi Gaspi » sont de la marque Kignon. Ceux-ci sont produits à partir d'excédents de pain revalorisés, et font appel à des travailleurs en situation de handicap.

- Les repas à quatre composantes sont servis à quelle fréquence? Une à deux fois par semaine

- Le fromage est il obligatoire ou substituable?

Il n'est pas imposé aux enfants de consommer le fromage proposé au menu. Celui-ci n'est toutefois pas substitué par une autre denrée.

Lorsque des excédents de fruits sont disponibles, ils sont proposés au choix.

AL'HONNEUR SUR CETTE SEMAINE: Le céleri et Handi Gaspi



Semaine 3

A l'honneur sur cette semaine :

SEMAINE DU 16 au 20 mars 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Velouté à la tomate	Salade de lentilles BIO	Animation thème 'Fromages' Salade aux dés de fromage et croûtons	
PLAT PRINCIPAL	Emincé de dinde Bleu Blanc Coeur Végé : Byriani aux pois chiches et raisins secs	Croque Tex Mex végétarien	Steack haché de boeuf Végé : vol au vent de légumes	Poêlée sur site : Jean Zay Croziflette à la tomme locale	Poisson pané sauce cocktail Végé : Falafels sauce cocktail
GARNITURE	Chou Brocolis et Pommes de terre	Salade verte BIO*	Petit pois BIO		Julienne de légumes et riz BIO au curry
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Gouda	Camembert	Saint Paulin BIO*	Comté AOP*
DESSERT	Riz au lait	Fruit de saison BIO*	Crème dessert BIO à la vanille	Gâteau au fromage blanc (club des testeurs)	Fruit de saison BIO*

- Réponses aux questions
- Quelle est la composition du Croque Tex Mex?
Il est composé d'une farce à base de haricots rouges et maïs.
- Animation autour du fromage
Cette animation est proposée par Restoria.
A Jean-Zay, une poêlée géante sera servie à cette occasion.

A l'honneur sur cette semaine: Les légumineuses



Semaine 5

A l'honneur sur cette semaine :

SEMAINE DU 30 mars au 3 avril 2026

ALIMENTS
LOCAUX

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

ENTRÉE

Coleslaw

Macédoine de légumes mayonnaise

Carottes râpées BIO vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Arancinis BIO (boulettes de riz panées garnies Tomate Mozzarella)

Boulettes de bœuf sauce barbecue
Végé : boulettes de blé Thaï

Rôti de porc forestier
Végé : tajine de légumes aux fèves

Escalope de dinde à la crème
Végé : Haricots rouges sauce rougail

Pâtes BIO et locales aux légumes (chou romanesco, carottes et crème) façon carbonara

GARNITURE

Epinards BIO à la crème

Pommes de terre vapeur au beurre

Boulgour BIO

Petits pois BIO*

PRODUIT LAITIER

Petit suisse

Brie BIO*

Cantal AOP*

Vache Picon

Tomme grise

DESSERT

Fruit de saison

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Gâteau au chocolat maison

Sorbet local BIO



*aide UE à destination des écoles



• Réponse aux questions

- Comment sont servies les pâtes carbonara aux légumes?
Les légumes seront séparés des pâtes pour faciliter la consommation par les enfants.

A l'honneur sur cette semaine: Skornet

Semaine 6

A l'honneur sur cette semaine :

SEMAINE DU 6 au 10 avril 2026

ALIMENTS LOCAUX

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	FERIE		Betteraves BIO à la vinaigrette		Céleri BIO râpé à la vinaigrette
PLAT PRINCIPAL		Cordon Bleu de volaille Végé : Nuggets de blé sauce cocktail	Quiche aux légumes	Cœur de merlu sauce citronnée Végé : Omelette nature	Falafels sauce Bulgare (yaourt aux herbes)
GARNITURE		Coquillettes BIO locales	Salade verte BIO*	Haricots verts BIO et semoule BIO	Riz Basmati
PRODUIT LAITIER		Edam BIO*	Saint Nectaire AOP*	Fromage blanc Bleu Blanc Cœur	Assortiment de fromages et ou laitages
DESSERT		Compote individuelle	Fruit de saison BIO*	Gâteau maison	Fruit de saison

Bon pour LA SANTÉ

Aide UE à destination des écoles

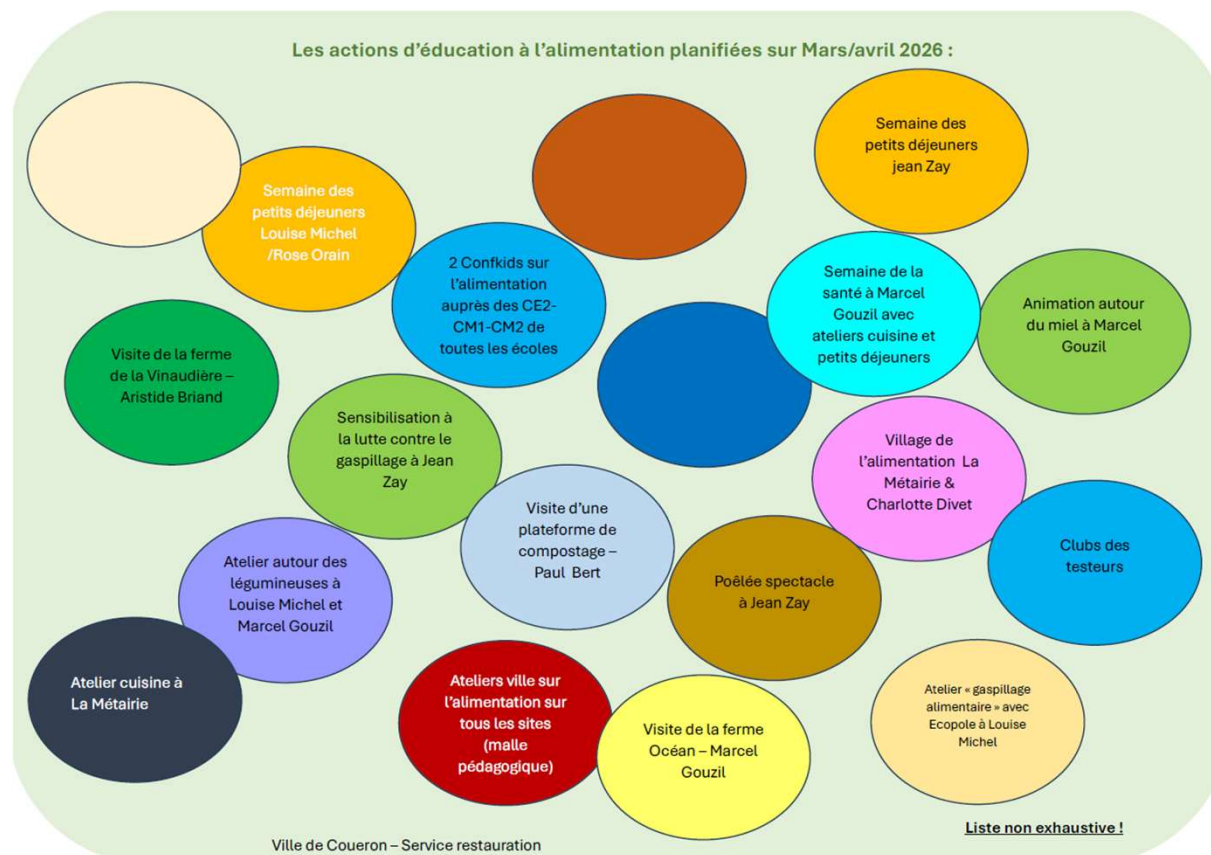
COUËRON

- Réponse aux questions
- Pas de question

A l'honneur sur cette semaine: Laitages

Animations à venir en mars/avril 2026

- Listée dorénavant en dernière page des menus
- <!> Liste non exhaustive



Echanges / questions

- Comment quantifiez-vous le nombre de repas végétariens à produire?

Des estimatifs périodiques sont prêts, sans jamais « sur-produire » un nombre de repas supplémentaire.

Les enfants qui souhaiteraient avoir le repas végétarien régulièrement mais pas systématique peuvent se manifester auprès du/de la responsable du restaurant.

Pour les enfants d'âge maternel, une cuillère de dégustation est possible.

- Echange sur les « petite » et « grande » faim

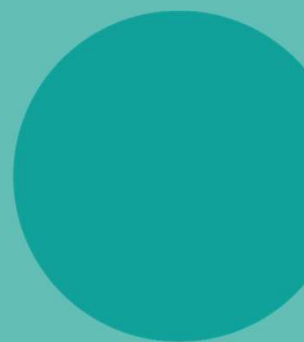
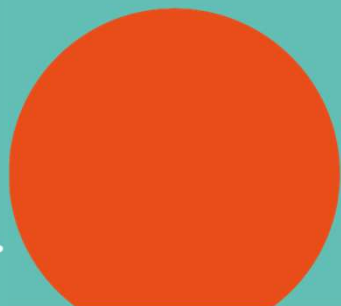
Les enfants peuvent choisir entre les portions « petite faim » et « grande faim ».

S'ils choisissent « petite faim » et qu'ils ont encore faim après leur repas, ils peuvent bien sûr se re-servir

- Echange sur les affichages des menus

- Les menus sont affichés devant les écoles par les parents d'élèves et les équipes d'animation

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



Echanges

- Retours sur la mise en place des serviettes lavables en restauration

Lors du dernier comité restauration, la mise en place des serviettes lavables a été questionnée auprès des équipes de restauration et d'animation.

En maternelle, le dispositif marche bien.

En élémentaire c'est plus délicat car tous les enfants n'apportent pas leur serviette.

- Lorsqu'il a neigé, quelle a été la gestion mise en place?

Un repas froid a été produit en urgence pour pallier les absences sur les différents sites scolaires.

La livraison a été périlleuse mais les 450 enfants présents ont pu se restaurer.

- Retour en élémentaire concernant les collations à Jean-Zay, qui seraient insuffisantes

Un quatre-quarts aurait partiellement été jeté par des animateurs.

Le service éducation va en être informé afin de questionner cette situation.

Une représentante de parents d'élèves précise que la collation est intégrée au coût de l'accueil périscolaire, et que le fait que la collation soit proposée à tous.les permet une équité de traitement.

Les enfants qui rentrent chez eux en ayant faim sont nombreux car en pleine croissance.

Echanges

- Les agents incitent-ils les enfants à déjeuner?

Les agents incitent en effet, mais sans jamais forcer.

Des formations régulières autour de l'éducation à l'alimentation sont dispensées aux agents chaque année, la prochaine étant planifiée le 27/02/26.

80% des agents du service sont formés à cette thématique.

- Question concernant le « rab » de plat chaud

Le « rab » est servi prioritairement sur le 2nd service, lorsque les agents ont la certitude de pouvoir servir des quantités supplémentaires sans rogner sur les quantités disponibles pour tous.tes.

- Les enfants peuvent-ils lire en restauration?

Oui, des bibliothèques sont en place dans chaque restaurant. Toutefois, selon le moment du service il peut être demandé aux enfants de rejoindre la cour ou l'espace périscolaire afin de permettre aux autres enfants de venir se restaurer.

- Quelles règles sont mises en place pour lutter contre le bruit

Des oreilles visuelles sont mises en place pour sensibiliser les enfants. De nombreuses actions sont également activées au quotidien : chansons pour ramener au calme etc.

Les enfants sont bien autorisés à rire et à discuter entre eux lors de la pause méridienne.

Prochain comité consultatif restauration

- Le prochain comité consultatif restauration se déroulera après les élections municipales, et après le passage en conseil municipal permettant de valider l'instance « comité consultatif restauration ».
 - Les menus seront transmis aux membres avant chaque période de vacances scolaires.
- En cas de question de parents ou informations à transmettre, envoyer un mail au service relations aux familles:
service.relations-familles@mairie-coueron.fr

Clotilde Rougeot
Adjointe à l'éducation



Marie Le Cadre
Responsable restauration

