

- * Maison de l'Enfance (service à table)
Les élèves du CE1 au CM2 déjeunent à 2 horaires différents et sont surveillés par des agents municipaux.
Les élèves de maternelle et du CP prennent leur repas dans un réfectoire différent.

Sensibilisation des enfants à la qualité gustative

Tout au long de l'année, des projets sont mis en place :

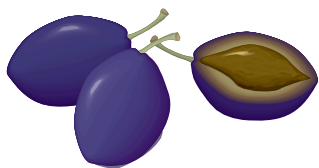
La semaine du Goût durant laquelle les menus sont élaborés autour des saveurs

Des repas à thèmes suivant les saisons

Des produits issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des repas tout au long de l'année

Des événements sportifs et culturels nous amènent à proposer des animations diverses autour du repas

Exemple : en juin 2006, découverte culinaire de différents pays participant à la coupe du Monde de Football



Les enfants sont sensibilisés à la protection de la santé grâce à l'affichage des groupes alimentaires et des besoins nutritionnels dans les restaurants scolaires



La Sécurité Alimentaire

Sur chaque site de restauration est appliquée la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point / Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques).

Depuis janvier 2006, un nouveau décret européen concernant les denrées alimentaires est applicable : "le paquet hygiène".

Cette nouvelle réglementation nous oblige à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire comprenant trois chapitres.

Traçabilité et gestion des non conformités

Exemple : produits non conformes à la livraison (sachet de viande sous vide éventré).

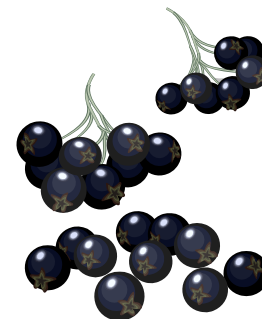
Procédures HACCP

Guide de bonne pratique d'hygiène

Nous analysons régulièrement les denrées servies dans chaque établissement par un laboratoire d'analyse agréé. Nous contrôlons journalièrement et périodiquement l'efficacité de nos plans de nettoyage.



Guide de la Restauration Scolaire



Service Enfance
Jeunesse et Sport

Jun 2010

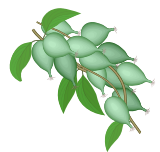


3 sites de restauration scolaire en régie directe
4 jours par semaine

Groupe scolaire Gérard Philipe (self): 260 repas par jour

Maison de l'Enfance (service à table): 180 repas par jour

Collège Henri Lefevre (self): 400 repas par jour



Les Menus

Comment sont-ils

établis?

En fonction des recommandations :

* Du GEMRCN (Groupement d'Études des Marchés Restauration Collective et Nutrition) : organisme référent au niveau national

* Et du PNNS 2 (Plan National Nutrition Santé 2) : «Mangez équilibré et faites du sport »

Élaboration des menus :

* Plan alimentaire établi sur 7 à 8 semaines.

* Menus élaborés avec 5 composantes; un choix pour les entrées et les desserts est proposé aux selfs.



Une entrée

Un plat principal

Un légume

Un laitage

* Menus variés et à thèmes suivant les saisons et les produits du terroir.

* Vérification de l'équilibre alimentaire à l'aide d'un tableau de fréquence des règles de nutrition (GEMRCN).

* Validation des plans alimentaires par la commission des menus composée d'enfants, de parents d'élèves, de personnel municipal et d'élus.

* Publication des menus dans la Lettre Mensuelle et sur le site internet de la Ville www.arnage.fr.



Les Achats

Quels sont les critères de sélection d'achat des denrées?

Le plus souvent possible des produits frais

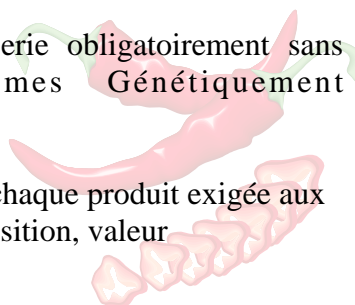
* Viandes, fruits, légumes, ...

Traçabilité exigée sur l'origine des denrées

* L'origine des viandes : nées, élevées, abattues et transformées en ...

* Les produits d'épicerie obligatoirement sans OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)

* Fiche technique de chaque produit exigée aux fournisseurs (composition, valeur énergétique etc....)



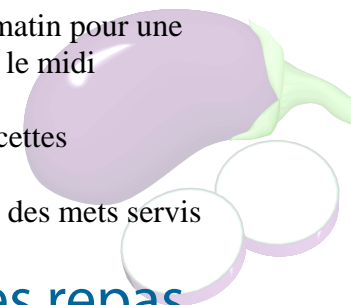
Les Repas

Fabrication des repas

* Production le matin pour une consommation le midi

* Respect des recettes

* Mise en valeur des mets servis



Horaires des repas

* Collège Henri Lefevre : de 11h45 à 13h15

* Groupe scolaire Gérard Philipe : de 11h45 à 13h

* Maison de l'Enfance : 12h05 et 12h35

Service

* Collège Henri Lefevre (self)
Les élèves déjeunent dans leur réfectoire sous la surveillance du personnel du collège (Éducation Nationale).

* Groupe scolaire Gérard Philipe (self)
Les élèves de l'école élémentaire prennent leur repas au réfectoire tandis que les élèves de maternelle sont servis à table suivant des services décalés (service à 11h45, puis à 12h15).

La surveillance est assurée par le personnel communal.

