

L'Édito

Depuis quelques années, la commune a lancé une réelle réflexion sur sa politique de restauration tout en initiant une démarche vers la restauration municipale responsable.

Il s'agit de considérer différents axes et notamment la diminution du gaspillage, l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, de saison, d'appellation, labellisés ou issus de circuits de proximité et du commerce équitable.

Depuis janvier, suite à un appel d'offre, la restauration scolaire a été confiée à API Restauration, société de restauration collective originaire du Nord de la France (entreprise familiale depuis sa création en 1956) dont l'agence régionale est basée à Oignies.



Séverine ROGEZ, Adjointe à la jeunesse et à la vie scolaire



La commission de restauration scolaire

Dans un souci de travailler avec l'ensemble des partenaires une commission de restauration scolaire a été mise en place il y a déjà quelques années.

Présidée par Séverine ROGEZ, adjointe à la jeunesse et à la vie scolaire, elle réunit des représentants de la Mairie (élus et agents), du restaurant scolaire, des représentants d'Api Restauration (chef de secteur, chef gérant, diététicienne), les représentants des parents d'élèves, des élus du Conseil Municipal Enfants.



Le rôle de cette commission est multiple :

- → Réaliser un bilan de la période écoulée (plats appréciés/peu appréciés, retour sur les animations, bilan technique et matériel).
- → Présenter les prochains menus et les événements
- → Noter les suggestions de recettes et de repas à thème pour les prochains menus
- → Prendre des mesures de lutte contre le gaspillage
- → Intégrer la dimension transition énergétique



🔀 La Réglementation Nutrition

• Fréquences de service

Certains produits sont ainsi favorisés dans les menus :

→ crudités, fruits crus, produits laitiers riches en calcium, viandes entières riches en fer

Et d'autres sont limités :

→ charcuteries, pâtisseries, desserts trop sucrés, viandes reconstituées, fritures

Ouantités

Les quantités servies sont adaptés à l'âge des enfants.

Bien entendu, des légumes supplémentaires peuvent être servis à la demande de l'enfant

Mais aussi ... le sel, les sauces et les boissons

Il n'y a pas de salière sur les tables, pas de sauce en libre service et uniquement de l'eau en boisson.

Vous voulez en savoir davantage? Consultez le décret nutrition:

www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition



Les produits non transformés, régionaux, locaux et de saison sont privilégiés.

Vos enfants bénéficient de produits BIO chaque jour.

Un exemple: la semaine du 7 au 11 juin

→ Lundi : pâtes biologiques

→ Mardi : banane bio au chocolat

→ Mercredi : crudités bio

→ Jeudi : salade et fuits de saison bio

→ Vendredi : riz bio

Repas végétarien

Depuis le 4 novembre 2019, la loi EGALIM sur les restaurants scolaires s'applique.
Ainsi, vos enfants bénéficient chaque semaine d'un repas végétarien.

Quelques exemples:

→ Mercredi 2 juin : burgers végétariens

→ Vendredi 25 juin : panés végétariens

→ Mardi 29 juin : boulettes de légumes





Plusieurs évènements sont proposés à vos enfants tout au long de l'année :

- → un repas à thème par mois : le repas mexicain le lundi 22 mars , repas créole le lundi 12 avril, le repas espagnol le lundi 26 mai ...
- quatre animations par an, en présence de l'animatrice de la société Api comme par exemple le Nouvel an Chinois le lundi 11 janvier ou l'animation barbecue le vendredi 2 juillet



Gaspillage alimentaire

Billy-Berclau s'engage et, en collaboration avec Api Restauration, dit stop au gaspillage alimentaire!

1 Tri des déchets



Une table de tri des déchets et différents supports sont présents au sein du restaurant afin de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire.

2 Défi "zéro gaspi"

Une nouvelle action à destination des écoles primaires a débuté le 26 avril :

- Chaque enfant est invité, en fin de repas, à peser les aliments non consommés.
- → Un bilan sera fait dans 5 semaines.
- → La classe qui aura le moins de gachis alimentaire sera récompensée.



Pour aller plus loin

Les menus sont disponibles sur le site internet de la ville de Billy-Berclau :

billy-berclau.fr