



Le salad'bar

Pour adapter la restauration scolaire aux habitudes alimentaires des enfants, un saladbar a été mis en place. Quotidiennement, trois à quatre choix d'entrées leur sont proposés.

Les produits frais et faits maison

Ils sont privilégiés : **plus de 80% des ingrédients** commandés sont des produits frais. Les pâtisseries et autres desserts lactés (ex : mousse au chocolat) sont réalisés par l'équipe de cuisine.

La confection des menus

Les menus du restaurant scolaire de Billy-Berclau sont conçus dans le respect de la réglementation nutritionnelle, le GEM-RCN (Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Son application implique le respect :

1 De **fréquences de service** :

Pour la santé des enfants, certains produits sont favorisés dans les menus (ex : crudités, fruits crus, produits laitiers, viandes non hachées riches en protéines).


D'autres préparations sont limitées (charcuterie, pâtisserie, viandes reconstituées, friture). Pour exemple un produit frit (exemples : cordon bleu, poisson pané, frites) est proposé une fois par semaine maximum.

2 Des **grammages** :

Les enfants ont des besoins différents, selon leurs âges.

Les grammages servis dans les assiettes sont adaptés à l'âge des enfants et sont calculés sur l'ensemble du repas (entrée, plat, fromage ou dessert).



 Pour la bonne organisation du service, il est très important d'inscrire votre enfant au restaurant scolaire avant le 1^{er} jour de chaque mois.

L'ECHO DES PETITS GOURMETS

Toutes les infos de votre restaurant scolaire !



Les embellissements

Les agents des services techniques ont repeint l'ensemble du restaurant scolaire.

Un beau résultat et bravo à nos agents !

Le mobilier

La municipalité a fait l'acquisition de **nouvelles tables** pour améliorer le confort des enfants. Cette opération de renouvellement sera achevée cette année.

Le compostage

Depuis octobre, le chef Maxime et son équipe compostent les épluchures. Un bilan sera réalisé en juin pour étendre cette opération de nature à réduire les déchets à l'ensemble des déchets alimentaires.



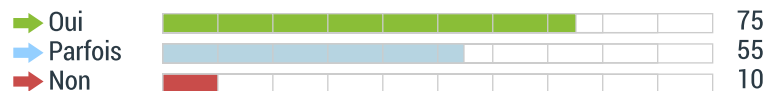
Installation des composteurs par Tanguy Leroux, Conseiller municipal

Une enquête de satisfaction

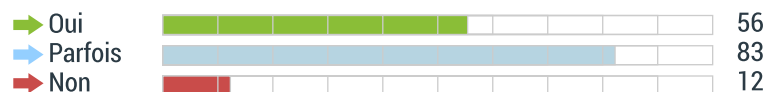
Le service restauration scolaire réalise régulièrement des enquêtes de satisfaction, auprès des enfants, pour connaître leurs avis sur les menus proposés.

Voici les résultats de la dernière enquête faite en décembre :

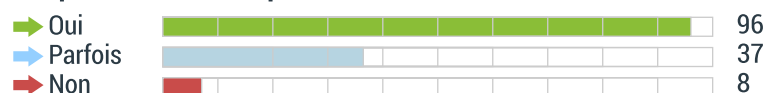
Aimes-tu manger à la cantine ?



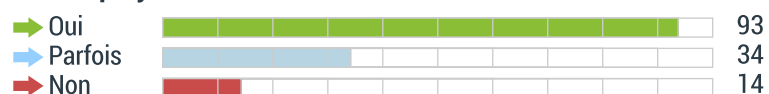
Est-ce que mes repas sont bons ?



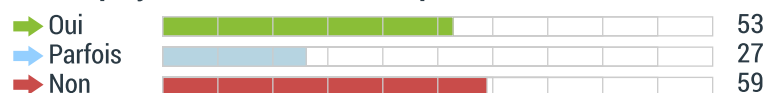
Les plats sont-ils bien présentés ?



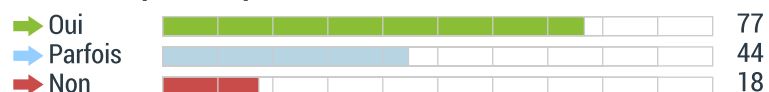
Est-ce que j'ai assez dans mon assiette ?



Est-ce que je découvre de nouveaux plats ?



Penses-tu que tes repas sont assez chauds ?



Les animations

Pour rendre le temps du repas plus convivial, des animations sont proposées tous les ans : **4 animations annuelles** avec la présence de l'animatrice de la société Api Restauration.



Des repas à thème sont aussi servis tous les mois, pour faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs.



Loi EGALIM

Depuis le 04 novembre 2019, la **loi EGALIM** impose la mise en place de mesures sur l'ensemble des restaurants de collectivité.

De ce fait, au sein du restaurant scolaire de Billy Berclau, plusieurs actions ont été mises en place :

- ➔ Les enfants consomment un **repas végétarien une fois par semaine** (préparation sans viande, ni poisson et fruits de mer. Les plats à base d'œuf, produit laitier et/ou féculents accompagnés de légumineuses sont autorisés et permettent de satisfaire les besoins nutritionnels des enfants).
- ➔ L'achat de **50% de produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique**. Les autres produits durables sont des produits labellisés (ex : Label Rouge, fromage AOP, poisson MSC issu de la pêche durable).
- ➔ Le restaurant scolaire de Billy Berclau est en avance sur ce sujet puisque les enfants consomment des produits issus de l'agriculture biologique depuis cinq ans. Un travail sur le gaspillage alimentaire est réalisé chaque semaine : mise en place d'une **table de tri des déchets, assiette « petite faim » ou « grande faim »** proposée aux enfants, **pesée des déchets** à la fin du service.

