

## LE SAVIEZ-VOUS?

Les représentants de parents d'élèves LIPE participent à une **Commission des Menus** organisée par la Mairie de Courbevoie et composée : d'élus, de responsables de la restauration et de l'éducation au sein de la Mairie de Courbevoie, de représentants du prestataire, la Société ELIOR et de représentants des autres associations de parents d'élèves.

Elle se réunit 4 fois par an. C'est l'occasion pour vos représentants de donner leur avis sur les menus qui seront proposés pour les 3 mois à venir aux enfants dans les écoles maternelles et primaires de la ville. C'est aussi l'occasion de transmettre vos remarques et celles de vos enfants sur les menus proposés les 3 mois précédents.

En Octobre 2021, la LIPE a également été invitée à visiter la Cuisine Centrale d'Elior où sont conçus les repas de nos enfants. Au-delà de ces réunions, la LIPE suit de près la restauration scolaire en participant à des visites cantines, visites goûters, en échangeant avec le VAL et en relayant régulièrement toutes vos préoccupations.

Alors n'hésitez pas à nous faire part régulièrement de vos remarques, qu'elles soient positives ou négatives, nous les prendrons en compte lors de nos commissions !

## COMMENT SONT CONÇUS LES MENUS ?



Le prestataire ELIOR conçoit des menus pour 3 mois avec une nutritionniste. Il tient compte des règles définies dans le cahier des charges de la Mairie de Courbevoie, intégrant la loi EGALIM "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous" promulguée le 1er novembre 2018, et les recommandations nutritionnelles et de grammages du GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition". Il propose aux enfants des plats variés et équilibrés, leur fait découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux produits pour leur éveil gustatif.

Ces menus sont soumis à la Mairie, aux agents de la restauration et du VAL lors d'une pré-commission.

Ils sont ensuite présentés à la commission des menus, pendant laquelle les représentants de parents d'élèves peuvent demander des modifications.

Nous intervenons quand nous trouvons un goûter trop sucré, un produit proposé 2 fois dans le même repas, un plat qui risque de ne pas plaire du tout aux enfants, etc... Nous avons aussi par exemple demandé une réduction du sucre dans les yaourts (moins de yaourt sucrés, sucre proposé à part ou remplacé par de la confiture, du miel, des fruits secs), à ce que des plats appréciés des enfants soient repropoés, une vigilance sur les fruits pas assez mûrs, sur les fruits non épluchés difficiles à manger notamment en maternelle.

Après cette dernière validation, les menus sont publiés sur le site de la ville [menus du mois](#), relayés sur les réseaux sociaux et depuis peu adressés aux parents par email.

# RESTAURATION COLLECTIVE DANS LES ECOLES

1er mars 2022

## QUE TROUVE T'ON DANS LES MENUS ?

Courbevoie a, d'après ELIOR, l'un des cahiers des charges les plus stricte. Si la loi Egalim prévoit à compter du 1er Janvier 2022 50% de produit durables et de qualité dont 20% de bio, cela était déjà le cas sur Courbevoie voire même avec des pourcentages plus élevés.

- Du bio proposé sur toutes les composantes. **Chaque semaine il doit y avoir au moins 1 yaourt, 1 fruit, 1 féculent et un légume bio.**
- 100% de bio pour les œufs
- Du pain fabriqué par les Boulangeries de Courbevoie Trouart.
- Un fromage AOP par semaine.
- Viande de bœuf et de veau Race à Viande Origine France, Volaille Origine France Label Rouge, Agneau français, Porc Bleu-Blanc-Cœur origine France.
- 100% de poissons issus de la pêche durable et 1 filet de poisson frais par semaine.
- Les fruits sensibles aux pesticides doivent être bio (pommes, poires, kiwi, abricots...)
- Le Riz est IGP de Camargue.
- Des produits Commerce équitable comme le chocolat et le jus de mangue.
- Un menu végétarien par semaine cuisiné.
- Un goûter composé de trois produits : céréaliers, fruitiers, laitiers
- Tous les cakes sont faits maison
- Respect des calendriers INTERFEL (saisonnalité des produits)
- 100% des crudités fraîches, râpées maisons
- 100% des potages fait maison
- 100% des vinaigrettes maison

La ville de Courbevoie demande 1 recette régionale par mois, des menus de fêtes pour le nouvel an, Noël, la chandeleur, la galette..., des menus pour la semaine Européenne, un menu japonais...

Depuis peu, la présentation des menus a été modifiée afin de mettre en avant les produits labellisés, la provenance des produits avec l'ajout d'une rubrique Zoom sur permettant de trouver les recettes de certains plats ou gâteaux proposés à nos enfants.



# RESTAURATION COLLECTIVE DANS LES ECOLES

1er mars 2022

## OÙ SONT CONCUS LES PLATS ?

Les plats sont élaborés dans la cuisine centrale d'Elior que nous avons pu visiter le 24 novembre dernier.

Cette dernière est située à Rueil Malmaison. Elior y prépare environ 12000 repas par jour pour les communes de Rueil Malmaison, Garches et Courbevoie.

Il s'agit d'une cuisine « Pépinière du goût », c'est-à-dire un nouveau modèle de cuisine centrale développé en partenariat avec Ducasse Conseil et Bureau Veritas basé sur 3 piliers :

- **Le goût dans l'assiette** : des produits de qualité, une identité culinaire régionale, une cuisine saine et gourmande (pas de fonds de sauce industriels, pas de vinaigrettes industrielles, carottes rappées sur place...), de nouvelles techniques culinaires, plus respectueuses des produits comme la Cuisson douce des poissons, des équipes formées en continu.
- **Le goût des autres** : produits de saison et durables, ancrage local, sensibilisation des enfants aux enjeux autour de la restauration
- **Le goût du service** : une proximité renforcée auprès des enfants, prise en compte des retours terrain,

Les repas sont préparés sur place, conditionnés, refroidis et conservés à +3°C. Ils sont ensuite livrés dans les écoles. C'est ce qu'on appelle la liaison froide. Elle présente l'avantage de garantir une bonne sécurité alimentaire.

Les plats sont livrés dans des barquettes végétalisées, la veille du service (à l'exception de quelques écoles livrées le jour même) conservés en chambre froide puis sont remis en température avant d'être servis aux enfants.

Sachez que la ville de Courbevoie dispose de 3 Agents de Contrôle qualité ayant chacun en charge environ 14 écoles de la ville. Ils sont sur le terrain, observent, contrôlent, vérifient le respect du cahier des charges. Ces contrôles interviennent en plus de tous les Contrôles déjà effectués au sein de la Cuisine Centrale.

## LE SERVICE DANS LES CANTINES

Le service varie selon les écoles :

Afin de s'assurer que chaque enfant est servi de la même quantité, les agents préparent en début de service une « assiette témoin », qui leur permet, pendant le service, de voir la quantité correcte à servir.

En Primaire, les enfants prennent leur plateau, l'entrée et le dessert. Le plat chaud leur est ensuite servi par les dames de service.

En maternelle, les enfants sont servis à table.

Nous avons demandé à ce que les enfants qui le souhaitent puissent demander à avoir plus ou moins de sauce, voire pas de sauce dans la mesure du possible.



# RESTAURATION COLLECTIVE DANS LES ECOLES

1er mars 2022

## LES ANIMATIONS AUTOUR DE LA RESTAURATION

Chaque année ELIOR et les équipes de restauration proposent des animations. Elles sont au nombre de 165.

142 animations en maternelles avec pour objectif :

- En Petite Section de comprendre l'importance du petit déjeuner et de connaître la composition d'un petit déjeuner équilibré
- En Moyenne Section de connaître les 4 repas et leur composition et d'apprendre à bien se tenir à table
- En Grande Section : d'approfondir la connaissance des 4 repas, de connaître le fonctionnement de la digestion.

23 animations en écoles élémentaires avec pour objectif de découvrir les Circuits courts et l'agriculture biologique, l'équilibre alimentaire, les 5 sens et les saveurs.

Une Commission des menus des enfants a également été mise en place. Des groupes de 15 enfants sont sélectionnés pour apprendre à confectionner un menu. Leur menu est ensuite proposé dans les écoles.

Des enquêtes de satisfactions ont également été mises en place, auprès des enfants dans certaines écoles.

Des animations sont enfin proposées lors de la semaine du goût. Au mois d'octobre 2021, ce sont les épices et herbes fraîches qui ont été mises à l'honneur à la cantine ainsi que dans le cadre d'animations

**Pour avoir toutes les informations précises et à jour sur la restauration scolaire dans la ville (menus détaillés, allergènes, animations spéciales...)**

**Rendez-vous sur la page internet dédiée :**

<https://www.ville-courbevoie.fr/152/restauration-scolaire.htm>



**Label Ecocert «En Cuisine»**

S'engager pour une restauration collective durable  
+bio +locale +saine



La ville de Courbevoie vient d'obtenir le Label Ecocert  
qui lui sera remis lors d'une cérémonie qui se tiendra le 23 mars 2022.