



COMMUNICATION SUR L'EVOLUTION DU SERVICE DE LA CANTINE SCOLAIRE

Chers parents,

Nous faisons suite à la communication que nous vous avons adressée en décembre dernier relative à la prestation du restaurant scolaire.

Comme nous nous y étions engagés, une réunion a eu lieu le 9 janvier 2025, en présence de la société SHCB, à laquelle ont participé des représentants de la municipalité et de l'APE, afin de faire un premier bilan et d'étudier les ajustements possibles.

Nous rappelons que les principales préoccupations des parents portent sur :

1. La quantité de nourriture servie et l'adéquation avec les besoins des enfants
2. L'adaptation des menus proposés au goût des élèves
3. Le respect de la qualité des produits

Les menus et l'équilibre alimentaire

La société SHCB indique qu'elle respecte les normes imposées par la loi EGALIM, avec 50 % de produits durables et 20 % de produits bio, garantissant le respect de la qualité des produits.

Elle dispose par ailleurs d'une légumerie permettant de servir des légumes et crudités frais et transformés en cuisine centrale, préservant leur valeur nutritionnelle.

Les plats sont élaborés par le Chef et cuisinés sur place, sous le contrôle d'une diététicienne diplômée, respectant des critères stricts concernant l'équilibre alimentaire, les portions, le grammage et la fréquence d'apparition des produits imposés par le GERCM (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Communication sur l'évolution des menus de la cantine scolaire

La société SHCB rappelle l'existence de l'application WeLunch, encore peu utilisée par les parents d'élèves, qui leur permet de prendre connaissance des menus et de faire des retours directement au prestataire.

Les retours faits par les gestionnaires du service de restauration scolaire sont également analysés (aliments, présentation, découpe, préparation, mélanges...) pour mieux adapter les menus aux préférences des enfants.

Il a été décidé lors de cette réunion de la mise en place d'une commission « Menu » entre le prestataire et le personnel du restaurant qui s'est tenue début février (lorsque les menus sont édités pour la période de vacances à vacances), afin de pointer les composants des menus qui sont majoritairement rejetés par les enfants et qui génèrent du gaspillage alimentaire et de trouver les adaptations nécessaires pour y remédier.

Nous vous informons enfin qu'un nouveau point sera fait en Commission « restaurant scolaire » avec l'APE aux vacances de printemps, pour évaluer l'efficacité de ce nouveau dispositif.

Nous vous invitons une nouvelle fois à nous faire part de vos observations et suggestions à l'APE ou directement à la Mairie.

Restant à votre écoute,

Bien Cordialement

Le Maire,
Jean-Marc THIMONIER



L'adjoint aux affaires scolaires,
Franck BAULAN

