

Compte rendu de la commission de Restauration du 11/12/2025 à 17h30

En présence de :

POUR LA VILLE :

Mme NOTEBAERT (Adjointe en Mairie)
Mme QUENELLE (St Vaast)
Mme CAPELLE (Sévigné)
Mme DEPREZ (Jules Ferry)
Mme DETOEUF (Pasteur Segur)
Mme AUGEM (Jules Ferry)
Mme EL AMRI (Pasteur Segur)
M. PARDO (Pasteur Segur)

POUR API :

Mme BELLET (Cheffe de Secteur)
Mme ANSART (Diététicienne)
M. HAVET (Chef Gérant)

Scolaire

OBSERVATIONS**ACTIONS À METTRE EN PLACE****Quantité**

Les équipes servent aux élèves une assiette complète qui respecte les grammages du GEM-RCN.

Elle contient une portion de féculent, une portion de légume et une source de protéine à chaque repas.

Un rappel sera fait aux enfants concernant l'importance de tout consommer. Les enfants ne doivent pas hésiter à demander plus si leur faim est accrue.

Variété des desserts

Pour garantir des menus équilibrés, variés et diversifiés, nous nous engageons à respecter les recommandations du GEMRCN. En effet, nous proposons des desserts maison, locaux et bio, évitant ainsi de proposer des produits industriels, à l'exception de la rentrée pour des raisons logistiques.

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

**Petite faim/grande
faim**

Les élèves ont la possibilité de préciser lors de leur passage s'ils ont une "petite" ou une "grande" faim. Néanmoins, si après précision, l'élève n'est pas satisfait de la quantité présente dans l'assiette il peut, raisonnablement, demander d'adapter davantage l'assiette à son appétit.

De plus, des affiches "petite faim"/"grande faim" pourront être installées afin de faciliter l'échange entre les élèves et les équipes

Néanmoins, les repas sont préparés en fonction des effectifs et également des grammages recommandés.

La surproduction ne rentre pas dans nos engagements développement durable et engendrerait énormément de gaspillage alimentaire.



Plan de NUTRITIONNELLE



Menus validés

Validation des menus du 20 Octobre au 19 Décembre



*Merci de votre participation. Nous
nous retrouvons le 11 décembre*