

LE SERVICE RESTAURATION

FONDATION MORAND ALLARD

2019/2020



MAIRIE.MEGEVE.FR



MON RESTAU RESPONSABLE



Le service de restauration s'engage à modifier ses pratiques vers une cuisine plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement et rejoint la garantie Mon Restau Responsable® créée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co. Le site de restauration fait évoluer ses usages (gaspillage, éco-gestes, valorisation des déchets) améliore la qualité des assiettes (plus de bio, de local), favorise le bien être de ses convives et participe au dynamisme social et territorial de la région. L'association Mountain Riders est l'antenne relais pour suivre cette démarche au niveau local.

LE SAVIEZ VOUS ?

LE SERVICE PRODUIT LES REPAS SUR PLACE POUR :

- les élèves des maternelles, élémentaires et collèges,
- le personnel enseignant et surveillant,
- l'accueil de loisirs et les crèches,
- les agents communaux et les saisonniers,
- les clients de l'hébergement de la fondation Morand Allard,
- tous, sur réservation.

Les repas crèches, accueil de loisirs et maternelles Henry Jacques Le Même sont consommés sur leur site. Il réalise également des banquets pour des animations organisées par la Commune et les buffets du CCAS.

CHIFFRES

23% DE PRODUITS RÉGIONAUX ET 13% DE BIO

suivant les saisons

(approvisionnement selon météo)

114 000 REPAS SCOLAIRES

(soit une moyenne de 840 par jour)

CHAQUE JOUR SONT SERVIS :



LES MENUS

Les menus du mois (avec liste des allergènes sous forme de légende) et le règlement peuvent être consultés sur le site mgeve.fr ou sur le portail famille. Ils sont également disponibles à l'accueil de la restauration scolaire ou à l'Espace enfance.

[MEGEVE.FR > LES SERVICES DE LA COMMUNE - ENFANCE- RESTAURATION SCOLAIRE](http://mgeve.fr)

LA CUISINE



6H00

Arrivée des agents. Réception quotidienne des marchandises.



6H30

- Production des repas.
- 1 équipe au chaud : confection du plat du jour, cuisson des viandes ou poissons et légumes, réalisation des sauces.
- 1 équipe au froid : lavage, taillage des légumes, dressage des crudités en assiettes.
- 1 équipe au dessert et laitage : lavage des fruits et dressage en individuel, préparation des laitages, coupe de fromages ou réalisation de pâtisseries.
- Livraison des repas crèches sur les sites et au sein du restaurant maternelle Henry Jacques Le Même.
- Nettoyage et remise en état de la cuisine.



10H45

Repas du personnel.



11H15

Approvisionnement des selfs et distribution.



13H30-14H30

Nettoyage de la cuisine et départ des agents.





LE SERVICE RESTAURATION



LES FROMAGES 2% portion (Kiri) et 98% à la coupe. Exception pour les Pique-nique. Les fromages locaux comme la tomme, le reblochon ou la meule de Savoie sont fournis par la coopérative du Val d'Arly.



LES YAOURTS sont bio (fournis par la Ferme du Crêt joli) ou locaux (fournis par la Coopérative du Val d'Arly) et par la ferme du Planay à Megève (yaourt à boire et fromage blanc).



LE PAIN BIO est fourni par la boulangerie Fayolle, les pains sont à base de Farine Bio de la Minoterie de Clelles (38). Des pains conventionnels sont parfois proposés (Hamburgers, Hotdogs et Brushetta).



LE JUS DE POMMES vient 4 à 5 x par an d'Ugine de M. Viguet Carin.



LES LÉGUMES FRAIS, sont **BIO** toute l'année. À l'automne, ils proviennent parfois des Jardins de la Mottaz (choux-fleurs, salades, poireaux) ou du producteur de Domancy Jérôme Tuduri (radis noirs, betteraves, carottes jaunes et violettes). Les crudités et les fruits sont issus de l'agriculture biologique (sauf problème d'approvisionnement).



LES LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT CHAUDS ils sont surgelés Bio, et frais BIO pour les courgettes et les carottes.



LE POISSON servi est toujours frais (1 x/mois min) à l'exception du poisson pané.



LA VIANDE FRAÎCHE est livrée en poche sous vide ou en colis et est pour 100% d'origine France. Elle peut exceptionnellement être surgelée comme la viande égrenée pour les hachis. L'abattoir fournit l'agneau sous le label « Saveurs de nos montagnes* ». Le bœuf provient de la région Auvergne Rhône Alpes et il s'agit de race à viande. La charcuterie est fournie par Chazal, société basée en Savoie à la Ravoire, avec notamment du jambon blanc Label Rouge.



LES FÉCULENTS sont tous issus de la filière bio, soit semi complets ou blancs (exceptées les frites, la purée et les plaques de pâtes utilisées pour les lasagnes).



LE FAIT- MAISON Tous les produits élaborés comme les gratins, lasagnes, quiches sont faits sur place, exceptés les pizzas et les légumes farcis. Le service réalise des feuilletés maison (allumette au fromage, feuilleté aux saucisses, etc). Pâtisseries maison 1x par mois sont bio et le plus souvent sous forme de biscuit, moelleux, cake, fondant chocolat... Les crêpes fourrées proviennent de la société bretonne COLAS et sont livrées en frais.



DIVERSIFICATION DES PROTÉINES Pois chiches, pois cassés, hachis de lentilles. Et aussi introduction de fruits secs. La vinaigrette est faite Maison et BIO.

*Label certifiant : animal né, élevé et abattu en montagne.



LA DIÉTÉTIQUE

RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES

Les recommandations alimentaires en restauration scolaire sont sur une base de 20 menus :

10 FÉCULENTS

10 LÉGUMES cuits

8 FRUITS minimum

4 FRITURES maximum

4 VIANDES non hachées minimum

4 POISSONS ou préparations à base de poisson (mini 70%)

4 PÂTISSERIES maximum

(> 15% de lipides, > 20% de glucides)

Un menu doit être composé d'un féculent, d'un produit laitier, d'un produit protidique, d'un légume et/ou d'un fruit.



Pour chaque tranche d'âge, des quantités par nature d'aliments sont préconisées afin de veiller au bon équilibre alimentaire.

Si l'enfant a terminé son repas, du pain peut être resservi, des fruits sont également proposés (2 maximum) si le plateau est fini (et si le fruit est proposé en dessert). Un supplément de féculents et de légumes est disponible en salle.

Les maternelles et élémentaires disposent d'un repas complet afin de les inciter à goûter chaque aliment, avec un choix d'entrée et de produits laitiers, pour leur montrer l'équilibre d'un repas.

Les collégiens composent leur plateau, il n'y a pas d'obligation de prendre l'entrée et le dessert. À leur demande la viande peut être refusée, mais ce sera sans compensation protidique.

La consommation est raisonnée pour le ketchup et la mayonnaise s'ils sont prévus au menu. Ils sont distribués à raison d'une ou deux doses par service, et non en libre-service. Chaque enfant a le droit à une dose précise, pas de supplément. Le sel est remis en salle, à la demande de l'enfant.

Recommandations et bonnes pratiques en ajustant les grammages afin de réduire le gaspillage alimentaire.





ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

ANIMATIONS PENDANT LE TEMPS DU REPAS



MENUS FESTIFS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Menu de rentrée, Noël, Pâques, Nouvel An Chinois, Chandeleur, menus colorés, menu régional, menu à pois...



SEMAINE DU GOÛT

Menu découverte, dégustation dans la cour de nouveaux produits et ateliers avec des professionnels.



ANIMATIONS CULINAIRES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Un atelier culinaire est proposé pour 1 classe de primaire par établissement sur le site de la restauration avec le Chef de cuisine des Fermes de Marie pendant la semaine du goût.



ACTIONS AU RESTAURANT SCOLAIRE

DES RENCONTRES

2 commissions élèves / an et 2 commissions adultes / an. Les repas sont partagés sur le site de la restauration avec les parents ou grands-parents aux mois de mai et juin.



DES ANIMATIONS RÉGULIÈRES SONT PROPOSÉES SUR LA PLATEFORME PAR LA DIÉTÉTICIENNE AVEC DES GRANDS JEUX, DES ÉNIGMES, DES QUESTIONS RÉPONSES ET TOUJOURS UNE DÉGUSTATION À LA CLÉ POUR LE PLUS GRAND BONHEUR DES ENFANTS.



DÉVELOPPEMENT DURABLE



Le service restauration s'inscrit dans une démarche de progrès en faveur de la préservation de l'environnement et concourt à la certification Flocon Vert du développement durable des destinations de montagne.

Le service restauration axe ses efforts sur la lutte anti-gaspillage et porte un intérêt particulier sur le tri du plateau repas, le choix des matériaux durables, la quantité dans l'assiette proposée à l'enfant avec «Grosse faim ou Petite faim» et la qualité gustative et nutritionnelle des produits.

L'achat des denrées est raisonné, il est en fonction des stocks et conditionné pour un grand nombre des matières premières en vrac pour les féculents, les laitages et les compotes, des approvisionnements en produits agricoles locaux (ou régionaux) de qualité et de proximité, des menus adaptés à la saisonnalité des produits. Mise en place de consignes de caisse en plastique avec certains fournisseurs pour éviter l'utilisation de gros volumes de cartons. Une réelle coopération s'organise avec les

fournisseurs pour limiter les invendus et le gaspillage. Le service restauration modifie son menu et propose par exemple des prunes de Viguet Carin, du fromage blanc bio de la ferme du Crêt Joli, des courges de La bio d'Ici. Cette entente réciproque permet de proposer à nos convives des produits de qualité et éviter des pertes chez le producteur.

Les bols pour le service de la soupe sont en durs et réutilisables pour limiter les déchets et supprimer les contenants jetables sur le plateau. Les gobelets plastiques pour le service du jus de fruits ont été remplacés par des gobelets durables.

L'acquisition de matériel moins énergivore (fours dernière génération) ou consommant moins d'eau (lave batterie) rend le service plus respectueux de l'environnement.

L'utilisation d'une centrifugeuse permet de recycler les fruits abîmés en jus.

GRÂCE AUX DIFFÉRENTES ACTIONS, LE GASPILLAGE AU RESTAURANT SCOLAIRE DE MEGÈVE EST DE 60 G PAR PLATEAU CONTRE 100 G AU NIVEAU NATIONAL

PLUSIEURS OUTILS PÉDAGOGIQUES



LE GÂCHIMÈTRE

C'est un outil pédagogique construit, élaboré et initié par le service restauration et le service communication. Il s'agit d'un baromètre qui mesure le degré de mécontentement ou de satisfaction par rapport au volume de déchets récupérés la veille.

Cet outil pédagogique a pour objectif de faire prendre conscience aux élèves, agents, enseignants, des kilos de nourriture non consommés et jetés à la poubelle chaque jour.

La baisse du gaspillage se confirme d'année en année. Un affichage quotidien des déchets de la veille dans la salle est réalisé chaque jour par les agents de salle. De temps en temps des défis sont lancés aux demi-pensionnaires pour réactiver la démarche anti gaspi et récompenser les bonnes actions.

Les économies ainsi réalisées ont été réinvesties dans des matières premières de qualité. En 5 ans, la moyenne journalière de 100 kg de déchets par jour est passée à 50 kg par jour.

LES ÉCO FÛTS

Le principe est simple : après avoir mangé, les enfants vident leurs plateaux en triant les déchets alimentaires d'un côté, les déchets non alimentaires de l'autre, et enfin le pain qui est récupéré dans l'Eco fût et mesuré en équivalent PAIN et EUROS.

Les restes de pain sont parfois conservés durant une semaine dans un sac transparent et exposés en salle.

La pesée permet d'évaluer la quantité de pain jetée par les élèves : au plus fort sur une semaine 30 pains. Des gros efforts sont faits par les élèves, au maximum l'équivalent de 5 pains sont jetés par jour. À noter que depuis septembre 2019, le pain est entièrement BIO. Ce pain récupéré sert à nourrir les animaux.



LES COMPOSTEURS

Chaque jour, les élèves d'élémentaire récoltent les épluchures du restaurant scolaire. Ils alimentent les composteurs installés près de l'école maternelle Henry Jacques le Même. Le compost est ensuite utilisé pour enrichir la terre du jardin de l'école.



LES POULES

Séverine Duvillard, une éleveuse d'environ 50 à 70 poules au Planay à Megève, récupère tous les jours approximativement 40 Kg de nos déchets alimentaires pour ses poules lors de la dépose de ses enfants à l'école. L'enfant, en participant au tri, jette moins de nourriture et aide à la bonne répartition des déchets qui serviront d'alimentation aux poules. C'est pourquoi nos professionnels demandent de la rigueur aux élèves.

LES TVO

Les TVO (Trous Vide Ordures) sont de couleurs sur la table de tri; rouge qui n'est pas bon pour les poules et vert qui est bon pour les poules

INSCRIPTION

Les inscriptions se font auprès de l'Espace Enfance au 247 route du Palais des sports
Le formulaire d'inscription est également disponible sur [MEGEVE.FR](#).

Après validation de l'inscription, n'hésitez pas à demander votre identifiant de connexion au portail famille. Ce portail vous permet de faire vos demandes de présence ou d'absence aux services de la restauration scolaire et du périscolaire, de consulter et modifier vos informations personnelles, de régler vos factures et de communiquer avec le service, si besoin, directement depuis votre domicile.

Le règlement intérieur du restaurant scolaire prévoit des délais de prévenance pour les demandes d'absence.

Pour maladie : le 1^{er} jour reste dû, déduction des jours suivants uniquement sur présentation d'un certificat médical dans un délai de 15 jours. Pour convenance personnelle, délai de 72 heures. Pour absence professeurs, délai de 24 heures.

[MEGEVE.FR > LES SERVICES DE LA COMMUNE - ENFANCE- RESTAURATION SCOLAIRE](#)

ADMISSION ALLERGIES

Les parents, dont l'enfant présente une intolérance, une allergie ou un régime, peuvent être accueillis dans le cadre d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) et sous condition d'une étude préalable avec la responsable restauration, le chef de production et la diététicienne pour valider la procédure d'accueil et les plats de remplacement.

Au moment du passage au self, une attention particulière est apportée à l'enfant avec la distribution d'un plateau de couleur afin de pouvoir l'identifier rapidement et lui remettre soit son repas personnel ou ses plats de remplacement. En cas d'allergie grave, le restaurant scolaire n'est pas en mesure de fournir un repas spécifique. La famille s'engage à fournir un panier repas (sans contrepartie financière).

NB *Ce repas doit être porté le matin au secrétariat du service Restauration en sac isotherme et sera ensuite stocké au frais.*

Tout enfant inscrit à la restauration doit pouvoir justifier d'une couverture d'assurance « Responsabilité Civile » pour les dommages à autrui.

FACTURATION

Les factures sont établies tous les deux mois, à raison de cinq factures par an, une notification est adressée par mail et sms pour signaler la mise en ligne. Elles sont à régler à L'Espace Enfance en espèces, en chèque, par carte bancaire ou sur le Portail Famille. Le prélèvement automatique est également un moyen de paiement, il peut être demandé à tout moment.

PORTAIL FAMILLE

Accessible et convivial, il vous permet de réaliser depuis votre domicile les démarches relatives à la Restauration scolaire, au Périscolaire, ou à l'Accueil de loisirs (les mercredis).

- Déclaration de présences supplémentaires ou d'absences aux différents services
- Consultation/ modification de vos informations personnelles
- Envoi de messages auprès de nos services
- Accès à vos relevés de compte
- Paiement de vos factures
- Consultation des menus

Vous pouvez accéder à votre compte en ligne, depuis n'importe quelle connexion internet, 7J/7, 24h/24. Muni de votre carte de paiement (Visa© ou Mastercard®), le paiement via Paybox est entièrement crypté et protégé.

CONTACT

SERVICE ENFANCE

BP23

74120 MEGEVE

+33 (0)4 50 58 77 84

service.enfance@megeve.fr

UN COMPTE PAR FAMILLE

Toutes les familles ayant un ou des enfants inscrits aux services de la Ville.

Télécharger le portail famille dans vos favoris pour un accès plus rapide à l'application sur vos smartphones ou tablettes..

[MEGEVE.FR > PORTAIL FAMILLE :](http://MEGEVE.FR)

DÉLAI DE PRISE EN COMPTE

Toutes vos demandes sont soumises à validation ou confirmation de la part de nos services.





SERVICE RESTAURATION

34 route de Rochebrune
BP 84 | 74120 Megève

Tél. +33 (0)4 50 21 24 14
Fax. +33 (0)4 50 91 49 02
service.restoration@megeve.fr



Mairie de Megève - 1 place de l'Eglise - 74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 93 29 29 - megeve.fr