

RESTAURATION SCOLAIRE

FONDATION MORAND ALLARD





MON RESTAU RESPONSABLE

La commune de Megève s'est engagée en restauration scolaire pour une alimentation saine et durable, respectueuse de l'environnement. Depuis 2019, elle a rejoint la garantie Mon Restau Responsable et le réseau Restau'Co et se soumet à la démarche de progrès initiée par le label Flocon Vert. Face aux enjeux écologiques, elle diversifie

les sources de protéines et sensibilise les jeunes générations à une consommation raisonnée, saine et de qualité. Un effort budgétaire est entrepris pour augmenter la part des aliments bio et/ou durables dans les assiettes des écoliers et collégiens. La municipalité consacre un budget de 290 000 € aux achats alimentaires, soit un effort budgétaire de (+16% en 3 ans) pour améliorer continuellement la qualité des produits proposés aux enfants.

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.

CHAQUE JOUR SONT SERVIS :



LES MENUS

Les menus du mois (répondant au programme national nutrition santé) et le règlement peuvent être consultés sur

MAIRIE.MEGEVE.FR > LES SERVICES DE LA COMMUNE - ENFANCE - RESTAURATION SCOLAIRE

ou sur le portail famille. Ils sont également disponibles à l'accueil de la restauration scolaire ou à l'Espace enfance.

CHIFFRES

**27% DE PRODUITS RÉGIONAUX,
30% DE BIO,**

**7% DE PRODUITS DE QUALITÉ
ET DURABLES** suivant les saisons
(approvisionnement selon météo)

100 000 REPAS SCOLAIRES
(soit une moyenne de 840 par jour)

Les familles peuvent contacter le service pour toute demande sur **LA LISTE DES ALLERGÈNES** du menu du jour.

LA LOI EGALIM



Promulguée en novembre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, elle prévoit un ensemble de mesures ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective.

CE QUE DIT LA LOI	DÉLAIS	RÉALISÉS	À ATTEINDRE
Achats alimentaires 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits Bio	Jan-22	Produits BIO : 22,10 % en 2020 et 30% en 2021	35%
		Produits durables et de qualité : 3,71% en 2020 et 7% en 2021	10%
		Produits issus du commerce équitable : 0,62% en 2020 et 1% en 2021	5%
Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires	Oct-20	Plan d'actions avec pré-inscription, sensibilisation par affichage, formation du personnel, réorganisation de la distribution, choix des portions (grande faim, petite faim), mesures du gaspillage	Diagnostic avec causes probables, réutilisation des surplus, dons à des associations
Diversification des sources de protéines et menus végétariens	Nov-20	Un menu végétarien une fois par semaine à base de légumes secs et céréales	Plan pluriannuel de diversification incluant des protéines végétales
Substitution des plastiques	Jan-25	Plus de contenants alimentaires de cuisson et de réchauffe en plastique	Plus de contenants alimentaires de service et d'ustensiles à usage unique en plastique
Informations des usagers et convives	Jan-20	Par affichage sur le lieu de restauration, par mail et sur site internet	Informier sur la part de produits de qualité durables et produits issus du commerce équitable régulièrement



LES PRODUITS ALIMENTAIRES



LES FROMAGES 2% portion (Kiri) et 98% à la coupe (exception pour les pique-niques). Les fromages locaux achetés en IGP ou AOP comme la tomme, le reblochon ou la meule de Savoie sont fournis par la Coopérative Fruitière en Val d'Arly et le chèvre par la Chèvrerie de la Pierre à Laya.



LES YAOURTS ET FROMAGES BLANCS sont bio (fournis par la Ferme du Crêt joli) ou locaux (fournis par la Coopérative Fruitière en Val d'Arly ou par la ferme du Planay à Megève).



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



LE JUS DE POMMES vient 4 à 5 x par an d'Ugine de chez 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 la ferme pour tous à Dornancy (radis noirs, betteraves, carottes jaunes et violettes). Les crudités et les fruits sont issus de l'agriculture biologique (sauf problème d'approvisionnement).



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



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



LA VIANDE FRAÎCHE, livrée en poche sous vide ou en colis, est 100% d'origine France. Elle peut exceptionnellement être surgelée comme la viande égrenée pour les hachis. La charcuterie est fournie par Chazal, société basée en Savoie à la Ravoire, avec notamment du jambon blanc Label Rouge. La viande de porc, les chipolatas et les diots proviennent de la Ferme de Challonges. Le boeuf et le veau sont pris auprès de Socopa en Race à viande ou Race mixte fraîche. La volaille est soit de qualité Fermier ou Label Rouge ainsi que Bleu Blanc Cœur.



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. 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 bio, pois cassés bio, hachis de lentilles bio et aussi introduction de fruits secs bio. La vinaigrette est faite Maison et bio également.



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 PLATS VÉGÉTARIENS minimum
(un menu végétarien par semaine)

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.

Des actions en faveur des besoins nutritionnels des enfants et des adolescents :

- Diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides
- Meilleure adéquation des apports de fibres, minéraux et vitamines

Cela se traduit par :

- Une nouvelle distribution de pain possible en fin de repas ou de fruits
- Un supplément de féculents et légumes en salle
- Une distribution mesurée en doses individuelles données au self pour le ketchup ou la mayonnaise
- Le sel n'est pas en libre accès, il est remis à la demande de l'enfant
- Les grammages sont ajustés en fonction du repas.





ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

ÉCRANS

situés à l'entrée des selfs pour annoncer les menus, les animations du jour ou à venir, la composition et l'origine de nouvelles saveurs.

ANIMATIONS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



MENUS FESTIFS

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



ANIMATIONS CULINAIRES

Menu découverte, dégustation dans la cour de nouveaux produits et ateliers organisés par la diététicienne et l'équipe de restauration.



SEMAINE DU GOÛT

Atelier culinaire proposé pour une classe de primaire par établissement avec le Chef de cuisine des Fermes de Marie pendant la semaine du goût.



DES RENCONTRES AU RESTAURANT SCOLAIRE

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.



LUTTE ANTI-GASPILLAGE

La restauration scolaire s'inscrit dans la démarche d'évolution constante du label Flocon Vert par ses actions éducatives et d'amélioration continue. Il a pour objectif de valoriser les projets de développement durable mis en place sur les territoires de montagne, d'être un outil permettant leur amélioration et le suivi d'une stratégie dédiée ainsi que de constituer un réseau d'acteurs agissant en faveur de la transition écologique.



Des actions sur la promotion d'une alimentation raisonnée

- Préparations peu sucrées et peu salées
- Achat des denrées en fonction des stocks
- Matières premières utilisées en vrac (féculents, laitages, compotes)
- Produits agricoles locaux ou régionaux
- Menus adaptés à la saisonnalité des produits
- Centrifugeuse pour le recyclage des fruits et légumes

Des actions en faveur d'une gestion durable

- Consignes de caisse rendues aux fournisseurs
- Entente avec les fournisseurs pour écoulement des invendus
- Contenants jetables supprimés sur le plateau
- Contenants en matière plastique en cours de suppression
- Fours de cuisson et lave batterie dernière génération moins énergivores

Des actions de sensibilisation auprès des enfants

- Adaptation du grammage des plats (petite faim, grosse faim)
- Travail auprès des enfants sur la prise de conscience des produits non consommés jetés avec pesée des denrées quotidiennes
- Apprentissage sur le tri des déchets
- Questionnaire de satisfaction sur les menus

La restauration scolaire sensibilise au quotidien les enfants afin qu'ils prennent de bonnes habitudes dès le plus jeune âge en adoptant un comportement responsable. Cela passe par l'apprentissage du tri et le traitement des déchets qui leur font prendre conscience qu'il faut agir pour la planète.

**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

POUR LE TRAITEMENT DES DÉCHETS



LE GÂCHIMÈTRE

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 a pour objectifs de :

- rendre publiques les pesées de la veille,
- mesurer graduellement le degré de mécontentement ou de satisfaction avec un bonhomme qui sourit ou qui grimace,
- faire prendre conscience des kilos de nourriture non consommés chaque jour qui partent à la poubelle,
- récompenser les enfants si les défis en faveur de l'anti gaspi sont relevés.

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.

LA TABLE DE TRI

Cette table a pour objectifs d'éduquer les enfants en participant au débarrassage de leur plateau tout en facilitant le travail en zone laverie et en répondant aux recommandations et obligations réglementaires en matière de tri et de valorisation des déchets.

La table de tri est équipée de 2 goulots : vert pour les restes de repas qui partent aux poules et rouge pour les restes de repas et déchets papier et plastique.

Elle est complétée par une ligne de dépôse pour la vaisselle avec les bacs et paniers correspondants (verres, assiettes, couverts, plateaux).



LES POULES

Les poules de Séverine Duvillard participent de manière ludique à la sensibilisation de la production des déchets organiques. L'éleveuse récupère tous les jours environ 40 kg des déchets alimentaires, ce qui demande beaucoup de rigueur aux enfants dans le tri du déchet.



LES COMPOSTEURS

Les déchets organiques sont destinés au compostage naturel. Ce sont les restes alimentaires qui sont facilement transformables en terreau et les épluchures faites en cuisine qui permettent d'alimenter les composteurs à l'école Henry Jacques Le Même. Ce compost est ensuite utilisé pour enrichir le jardin de l'école.

INSCRIPTION

Les inscriptions se font via un dossier téléchargeable en ligne sur

MAIRIE.MEGEVE.FR > LES SERVICES DE LA COMMUNE - ENFANCE - RESTAURATION SCOLAIRE

Les règlements sont propres à chaque établissement scolaire et également disponibles en ligne.

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 à chaque période de vacances, 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 et 24h/24 sur **MAIRIE.MEGEVE.FR > LES SERVICES DE LA COMMUNE > ENFANCE ET JEUNESSE > PORTAIL FAMILLE**. Muni de votre carte de paiement (Visa© ou Mastercard®), le paiement via Paybox est entièrement crypté et protégé.



NOUVEAU
LE PORTAIL FAMILLE EXISTE MAINTENANT
EN APPLICATION MOBILE

DISPONIBLE SUR  Google Play

Téléchargez sur  l'App Store

CONTACT

ESPACE ENFANCE

BP23

74120 MEGÈVE

+33 (0)4 50 58 77 84

service.enfance@megève.fr

UN COMPTE PAR FAMILLE

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

DÉLAI DE PRISE EN COMPTE

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





LA RESTAURATION SCOLAIRE

34 route de Rochebrune
BP 84 | 74120 Megève

Tél. +33 (0)4 50 21 24 14



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