

Fondation Morand Allard

La Restauration expliquée aux parents

2025



Un nouveau lieu pour une restauration modernisée

Actuellement, la cuisine est située dans un bâtiment devenu obsolète, aux conditions de travail et d'accueil peu adaptées. La commune a donc décidé de relocaliser la fabrication des repas sur le site de l'ancienne école maternelle Henry-Jacques Le Même. Ce nouveau projet vise à offrir un cadre de travail moderne et fonctionnel, au service de la qualité des repas et du bien-être des enfants et des équipes, son ouverture est prévue au printemps 2028.



Mon Restau Responsable

Le restaurant scolaire reste engagé dans la démarche progressive *Mon Restau Responsable*®, visant à promouvoir la qualité des produits, leur traçabilité, le bien-être des convives, les pratiques écoresponsables, ainsi que l'ancrage territorial.

Toutefois, cette démarche n'a pas été développée au-delà de ses premiers engagements, la collectivité ayant choisi de concentrer ses efforts sur le projet structurant à plus long terme avec la **création de sa cuisine centrale**. Ce projet ambitieux vise à renforcer l'autonomie alimentaire, optimiser la logistique, favoriser les circuits courts, et garantir une qualité de service durable à l'échelle du territoire.

Une démarche engagée pour une alimentation saine et durable

Au-delà du respect des obligations fixées par la loi EGAlim, la municipalité s'engage à proposer **une alimentation saine, variée et équilibrée, tout en limitant le gaspillage alimentaire**. Ainsi, en 2023, 45 % des produits utilisés étaient labellisés ou issus de l'agriculture biologique. En 2024, cette part atteint **50 %, dont 24 % de produits bio**.

La collectivité a choisi de continuer à viser 50 % de produits de qualité sur l'ensemble des aliments servis et respecter la fréquence minimale des menus végétariens soit une fois par semaine.

Des repas faits maison, de qualité et responsables

Les repas servis sont en grande majorité faits maison, transformés et cuisinés sur place à partir de produits de qualité pour l'essentiel Bio et frais. La cuisine se veut simple et traditionnelle, « comme à la maison », grâce au savoir-faire des équipes de cuisiniers.

Chaque jour, environ **700 enfants déjeunent à la restauration scolaire**, soit la quasi-totalité des élèves de la commune.





Des choix raisonnés pour préserver :

La qualité des repas

Afin de maintenir ce niveau de qualité, plusieurs ajustements sont mis en œuvre :

- Adaptation des portions en fonction des réservations réelles,
- Choix de plats simples, appréciés des enfants,
- Suppression du produit laitier s'il est déjà intégré dans le plat principal,
- Limitation très stricte des produits industriels.

Le coût des matières premières

Depuis 2017, les communes de Megève et Chamonix sont réunies au sein d'un groupement d'achat, facilitant ainsi la réponse des producteurs locaux aux exigences des marchés publics et en réduisant les coûts avec des volumes d'achat plus importants. En 2021, la commune de Passy a rejoint cette initiative, et en août 2025, à l'occasion du renouvellement des marchés, la commune de Cordon vient également d'être associée.

Un plan alimentaire respectueux et engagé

Les cuisiniers municipaux s'attachent à proposer régulièrement des **plats et desserts faits maison** : 64 préparations ont été réalisées en 2023, et 74 en 2024, soit **en moyenne une préparation maison tous les deux jours**.

Par ailleurs, une fois par semaine, un menu sans viande ni poisson est proposé. Les protéines animales y sont remplacées par des alternatives végétales, à base de céréales et de légumineuses issues de l'agriculture biologique, ou par des plats à base de produits laitiers.

Petite faim, grande faim : place à l'anti-gaspillage !

Chaque enfant peut choisir la quantité servie dans son assiette selon son appétit, avec la possibilité de se resservir en légumes ou en féculents. Plus récemment, ils peuvent également refuser l'entrée ou le dessert. Le personnel de restauration encourage la découverte des saveurs en proposant des demi-portion, ou en repassant en salle avec de très petites quantités d'entrées à goûter.

Résultat : des enfants plus satisfaits et une nette diminution du gaspillage alimentaire.

Objectif zéro plastique

La cuisine poursuit son objectif de **supprimer le plastique** :

- Les compotes, yaourts et fromages blancs bio sont achetés en vrac et servis en ramequins en verre (Arcopal ou Pyrex).
- De petites assiettes permettent de servir les gâteaux maison.
- Le fromage est proposé à la coupe, évitant les portions emballées.
- Tous les contenants utilisés pour la cuisson et le service sont en inox.



Moins d’emballages : des gestes utiles

Le tri des déchets continue de s’améliorer, les enfants respectent de mieux en mieux le tri.

En salle l’ajout d’un bac «emballages», équivalent au container jaune est utilisé pour les sachets de sel ou de sucre, les pots de yaourt de la coopérative du Val d’Arly ou les petits-suisse.

Ce tri est également appliqué en cuisine et au self du personnel adulte.

Tri des déchets : un engagement renforcé

Conformément aux lois EGalim et Agec, la restauration scolaire s’engage activement dans le tri des déchets organiques.

Des **tables de tri** ont été installées, et ce sont les enfants eux-mêmes qui y déposent leurs restes.

Chaque jour, les déchets alimentaires et non alimentaires sont pesés, les résultats affichés sur panneaux, et accompagnés d’un «**gâchimètre**» pour une représentation visuelle.

Une partie des déchets est récupérée par une éleveuse de poules, une autre est compostée sur place, et le pain non consommé est donné à des animaux.



Éducation au goût et à la planète

Le service de restauration anime régulièrement la cour de la Fondation Morand Allard avec des **ateliers ludiques**.

En 2024, pas moins de **21 animations** ont été proposées autour de la **lutte contre le gaspillage, du bien manger et de la découverte des aliments**.



Nouveauté à la rentrée 2025 : les fruits et légumes atypiques

Un lot supplémentaire de fruits et légumes «atypiques» (abîmés, hors normes esthétiques) est désormais utilisé pour **sensibiliser à l'importance de valoriser tous les produits, même ceux qui ne sont pas «parfaits»**, tout en soutenant les filières agricoles.

LA BOÎTE À QUESTIONS



Questions à destination du service restauration

Qui élabore les menus pour le restaurant scolaire et la crèche ?

Les menus sont élaborés par la responsable restauration, la diététicienne, le chef de cuisine et la responsable aux achats. Une attention particulière est portée sur le fait qu'ils soient équilibrés, variés et adaptés aux besoins nutritionnels des enfants selon leur âge.

Mon enfant est difficile, mange-t-il quand même ?

C'est une inquiétude fréquente !

Nous veillons à proposer des plats attractifs, aux textures et saveurs adaptées aux enfants. Même si un aliment est moins apprécié, il est souvent proposé sous différentes formes pour l'apprivoiser en douceur (exemple du gratin de brocolis, etc.)

Est-ce qu'il y a des desserts sucrés tous les jours ?

Pas tous les jours. Nous alternons entre fruits frais, produits laitiers, compotes et desserts « plaisir » comme les pâtisseries. L'idée est d'éduquer au goût sans excès de sucre.

Réponse d'un parent d'élève à l'enquête menée par le service restauration :

« Nous venons de répondre au questionnaire. Je voulais remercier l'équipe complète qui gère la restauration. Ma fille est ravie de tout. Elle dit que l'équipe est sympa, les plats sont trop bons. Elle ne critique jamais. Il faut savoir dire merci ».

Questions posées par les élèves

Pourquoi on ne mange pas de frites tous les jours ?

Parce que les frites, c'est bon mais c'est aussi très gras !

Il faut savoir équilibrer pour proposer des aliments plaisir tout en prenant soin de votre santé.

Pourquoi il y a des jours sans viande ?

Parce qu'il existe plein d'autres sources de protéines : les œufs, les lentilles, les pois chiches.... Et aussi, c'est bon pour la planète ! Un repas sans viande, c'est un petit geste écologique.

Au-delà du simple déjeuner, **le temps de restauration scolaire est un véritable moment d'éveil et de découverte !**

Notre diététicienne et notre responsable restauration interviennent régulièrement pour rendre cette pause méridienne plus vivante :

- **Animations autour des fruits et légumes de saison,**
- **Dégustations à l'aveugle** pour apprendre à reconnaître les goûts et les textures,
- **Jeux sensoriels et quiz alimentaires,**
- **Ateliers «goût»** pour apprivoiser de nouveaux aliments en s'amusant,
- **Commission élèves 1 fois par an**
- **Échanges autour de l'équilibre alimentaire,** adaptés à l'âge des enfants.

Ces activités sont proposées **pendant le temps méridien ou en classe**, en collaboration avec les enseignants, les animateurs et le personnel de restauration, pour que chaque enfant puisse participer à son rythme et interagir avec le service restauration.

CE QUI EST BIO OU LABELLISÉ au restaurant scolaire



Les crudités
(sauf les endives)



Les légumes en
accompagnement chaud
(sauf quelques poêlées et
notamment la ratatouille, et petits
pois jugés trop durs en bio)



Les lentilles
de Savoie



Les féculents
(sauf les frites et
la purée, pommes
noisettes)



Une partie des
purées des bébés
de la crèche



Les yaourts
nature en partie
(autre partie en local)



Les petits-suisses
nature



Tous les fruits
(sauf fraises, cerises et certains
fruits atypiques, et l'ananas)



Les Tisanes



Les fonds
pour sauce



Les Biscuits
Saint-Agône



La vinaigrette
maison

Commerce Équitable

Les bananes
Les pois cassés
Le sucre buchette



HVE (Haute Valeur Environnementale)

Viande de porc



Bleu Blanc cœur

Volaille



Label saveurs de nos montagnes

Diots



Fermier et Local

Les fromages fermiers de Chèvre
Yaourts et fromage blanc



Label Rouge

Le jambon blanc
Viande de porc



Label AOP – IGP

Reblochon, Tomme, Comté,
Morbier, Abondance,
Raclette, Parmesan,
Cantal AOP



Frais

La viande
(sauf l'égréné de bœuf)

Circuits courts

La ferme du Planay
Les jardins de la Mottaz
La chèvrerie de La Pierre à Laya
Les Biscuits de Saint-Agône Sallanches
Le boulanger La Choco
La coopérative du Val d'arly
L'abattoir de Megève
La Bio d'ici
(ferme du Parquet ou du Crêt Joly)
Légumerie Lertzoy

Faits maison



Fabrication d'entrées chaudes
(quiches, pizzas, feuilletés fromage,
soupes de légumes potager, velouté
pois cassés, taboulés de semoule ou
quinoa, cubes de polenta gratinée)

Plats (tortillas, omelettes, tous les
gratins et lasagnes, les tartines)

Gâteaux (cakes, moelleux poires
et moelleux pommes, biscuits,
cookies, sablés),

Entremets (crème aux œufs)



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.megève.fr

Document non contractuel - Ne pas jeter sur la voie publique - Septembre 2025
Création/Rédaction : Commune de Megève - Impression : Kalistène (Cran Gevrier)
Crédits photos : Commune de Megève (Marie Bougault, Antoine Barbot, Gabriel Zacharski), DR.

