



LA RESTAURATION SCOLAIRE AUZEVILLE-TOLOSANE



CUISINE CENTRALE AIMÉ CÉSAIRE
SITE SATELLITE RENÉ GOSGINNY

26 mars 2024



SOMMAIRE

- Cuisine centrale en liaison chaude: Organisation et méthodologie de la production des repas
- Temps méridien: organisation des services et quantité annuelle de repas
- Les moyens alloués: Investissements – Fonctionnement – Ressources Humaines
- Vidéo préparation des couronnes
- Qualité nutritionnelle – les menus
- Les principales mesures de la Loi Égalim: Où en sommes - nous?
- Temps éducatifs : les projets
- Questions, échanges





Cuisine centrale en liaison chaude: Organisation et méthodologie de la production des repas

Les repas sont préparés le matin à la cuisine centrale d'Aimé Cesaire par les 4 agents de restauration pour être servis le midi

1 chef cuisinier – un second de cuisine – 2 agents de préparation froide

Les productions froide et chaude sont terminées à 10h30 prêtes pour être acheminées par le second de cuisine et un agent de préparation froide dans le véhicule de livraison dans des thermo box vers le site satellite de René Goscinny et maintenues en température pour être servies aux convives d'Aimé Césaire

A la fin du service, vers 14h, les agents reviennent à la cuisine centrale, préparation de la production du lendemain et remise en état de propreté du site

Les commandes des denrées sont faites hebdomadairement par le chef de cuisine

Les réceptions des marchandises ont lieu le matin avant 9h00

Pas de livraison de repas les mercredis et les vacances scolaires, les enfants de l'ALSH déjeunent à Aimé Césaire

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) impose que toutes les étapes de production soient soumises au respect des procédures fondées sur les principes de l'HACCP et aux plans de nettoyage et de désinfection relatifs aux protocoles d'hygiène



Temps méridien: organisation des services et quantité annuelle de repas

Les enfants sont accueillis les 4 jours des 36 semaines de l'année scolaire sur chaque site: Aimé Césaire pour un effectif maximum de 184 enfants et René Goscinny pour un effectif maximum de 161 enfants : approximativement **350 repas enfants** sont servis les lundi-mardi-jeudi-vendredi scolaires

Il y a deux services en Élémentaire, un seul en Maternelle

Les mercredis, l'ALSH accueille environ **95 enfants de RG et AC**, ils déjeunent à Aimé Césaire

Les vacances scolaires, l'ALSH accueille en moyenne **60 enfants auzevillois**

Ils sont accompagnés et encadrés par les ATSEM, les animateurs, les AESH, les agents de service et les agents de restauration

L'estimation annuelle du nombre de repas préparés est de **67 000** (repas enfants et adultes)





Les moyens alloués: Investissements - Fonctionnement – Ressources Humaines

Afin de fonctionner en cuisine centrale pour produire les repas servis dans les deux sites de restauration, des aménagements et achats de matériels performants ont été nécessaires

Véhicule frigorifique de livraison - 2 Lignes de plonge – 1 Sauteuse type I.Vario – 3 Armoires frigo températures positives – 1 Four 20 niveaux – 3 conteneurs Thermobox – Eplucheuse à légumes - Rayonnages de rangement - du petit et moyen matériel de cuisine – groupe froid (préparation froide et local poubelle) – batterie de cuisine – mise en service

Le total investissement 2023 est de l'ordre de **135 500€**

En 2024, une nouvelle somme sera allouée d'un montant de **18 000€** (armoires chaudes, rayonnage, chariots, chaises enfants, petits matériels de cuisine) + une ligne budgétaire prévue pour les éventuelles pannes ou réparations

90% du budget annuel de fonctionnement concernent la partie denrées alimentaires

En Ressources Humaines, cela correspond à 50 agents: 4 agents de restauration – 5 ATSEM – 33 animateurs et AESH – 8 agents d'hygiène pour un volume d'heures cumulés de **20 078.75H** soit **12,50 Equivalent Temps Plein**





Qualité nutritionnelle – les menus

Les menus sont élaborés chaque mois, il tiennent compte des recommandations nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN)

Objectifs généraux:

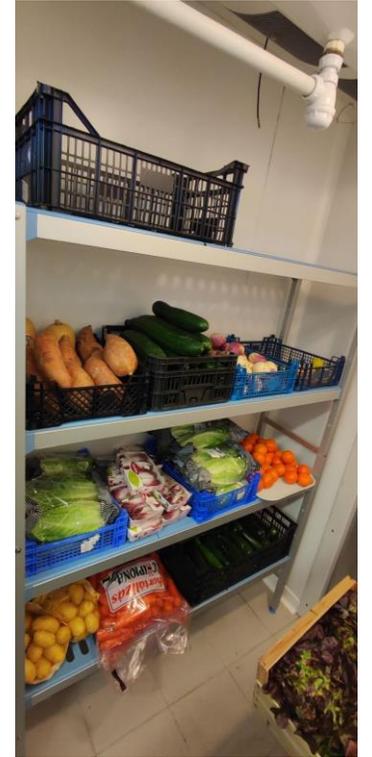
Améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité compte tenu de :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports de fer
- Augmenter les apports calciques

Principes:

Accompagner les acteurs de la restauration collective dans les choix nutritionnels qu'ils font, selon le type de convives et d'établissements, en passant par :

- **Un contrôle des fréquences** de service de plats sur 20 repas consécutifs.
- **Un contrôle des grammages** des portions servies selon l'âge des convives





MON RESTO S'AFFICHE POUR MOI

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

JANVIER

BONNE ANNÉE 2024

DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 01/01 AU 07/01	MENU VÉGÉTARIEN Macédoine de légumes	MENU VÉGÉTARIEN Pizza aux fromages	Beignet de calamars	Salade composée surimi	MENU VÉGÉTARIEN Feuilleté au fromage
SEMAINE DU 08 au 12	Ravioli sauce tomate Compote AB [®] Biscuit	Poisson meunier Chou-fleur béchamel Yaourt AB [®]	Couscous Couscous veggie Fromage Fruit AB [®]	Poulet curry-coco Croque fromage Riz blanc Galette des Reines et Rois	Mijoté de lentilles AB [®] aux légumes Yaourt AB [®]
SEMAINE DU 13 au 19	MENU VÉGÉTARIEN Oeuf mayonnaise Salade verte Tartiflette Fruit AB [®] Fromage	Accras de morue Rougail saucisse Poisson coco Riz blanc Dessert créole	Charcuterie Sardine Poisson pané Poêlée de légumes Yaourt AB [®]	Houmous Pain pita Falafel Semoule Flan	MENU VÉGÉTARIEN Soupe paysanne Gaufre gratinée Ratatouille Brownie au chocolat
SEMAINE DU 22 au 26	Samoussa de légumes Sauté de porc asiatique au gingembre Nems aux légumes Poêlée de légumes thi Fruit AB [®]	MENU VÉGÉTARIEN Salade verte Burger veggie Potatoes pops Compote AB [®]	Tatin de légumes Lasagne au bœuf Lasagne veggie Yaourt	Duo de carottes rapées vinaigrette à l'ancienne Risotto au poulet et champignons Risotto au poisson et champignons Fruit Fromage	MENU VÉGÉTARIEN Soupe aux légumes d'hiver Poisson meunier Haricots verts Pâtisserie

AB[®] : produit issu de l'agriculture biologique ● : substitution à la protéine carnée

PL : viande et volaille, produit local "Bleu blanc cœur" Egalim

La Haute Valeur Environnementale est le 3e niveau (le plus élevé) de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette mention valorisante, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme », est une démarche volontaire.

Chaque jour, tous les repas sont élaborés sur site par l'équipe de restauration.

RETROUVEZ LES MENUS SUR auzeville.fr

RESTO S'AFFICHE POUR MOI

MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Mars

DATES	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 26/02 AU 07/03	1,3,4,7,8,10,12,13 Carottes râpées Cordon Bleu Poisson blanc sauce blanche Pommes de terre étoilées Yaourt	1,3,4,7,8,10,12,13 Macédoine de Légumes Clafoutis au saumon Ratatouille Fruit Fromage AB [®]	1,3,4,7,8,10,13 Accras Poisson Meunier Gratin de courgettes Compote AB [®] Fromage AB [®]	MENU VÉGÉTARIEN 1,3,4,7,8,10,13 Radicis au beurre Oeufs à la Florentine Pâtisserie	1,3,4,7,8,10,12,13 Salade de lentilles Poulet sauté Chasseur Feuilleté de saumon Haricots beurre en persillade Glace
SEMAINE DU 04/03 AU 08/03	1,2,4,7,9,12,14 Soupe de carottes coco Paila de poisson Yaourt AB [®]	MENU VÉGÉTARIEN 1,3,6,7,8,10,11,12,13,14 Salade Burger Végétarien Potatoes pops Compote AB [®] Biscuit	1,3,7,8,10,12,13 Concombre à la grecque Pizza au fromage Poêlée campagnarde Fruits Fromage AB [®]	1,3,7,8,10,11,12,13 Mescun de salades Hachis parmentier Hachis parmentier veggie Donuts Chocolat	MENU VÉGÉTARIEN 1,3,7,8,11,12,13,14 Feuilleté au fromage Couscous de légumes Semoule Yaourt AB [®]
SEMAINE DU 17/03 AU 19/03	1,3,7,8,10,11,12,13 Salade Coleslaw Wings de poulet Bâtonnets de mozzarella pané Sauce barbecue Donuts	1,4,7,13 Zaalouk de chou-fleur Tajine de veau Tajine de poisson Semoule Yaourt AB [®]	1,3,4,7,8,12,13 Salade anglaise de zérés au cheddar Fish and chips Frite Chessecake	MENU VÉGÉTARIEN 1,3,7,8,9,12,13 Gaspacho Tortillas Piperade aux poivrons Churros	1,3,6,8,10,12,13 Salade mexicaine aux haricots rouges Enchiladas mexicaines Enchiladas mexicaines veggie Salade de fruits
SEMAINE DU 18/03 AU 24/03	1,3,8,9,10,12 Salade oeufs durs vinaigrette Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognaise veggie Fruits AB [®]	1,3,4,7,10,12 Charcuterie Poulet grillé Poisson pané Épinard à la crème Yaourt AB [®]	1,3,4,7,8,10,12,13,14 Brocolis en salade Brandade de poisson Pâtisserie	MENU VÉGÉTARIEN 1,3,7,10,11,13 Salade composée Carottes Vichis Pâtes Compote AB [®] Biscuits	1,3,7,8,10,11,12,13 Endives au thon mayonnaise Saucisses grillées Croque Fromage Légumes à la sauce tomate Fruits Fromage AB [®]
SEMAINE DU 25/03 AU 29/03	1,3,4,7,8,10,12,14 Salade Niçoise Poisson pané Chou-fleur béchamel Fruits AB [®]	1,3,4,7,8,10,11,12 Salade composée Sauté de veau Marengo Poisson Meunier Riz Yaourt AB [®]	1,2,3,4,7,8,10,12,13,14 Charcuterie Bâtonnets de surimi Quiche aux fromages Salade Crème Caramel	1,3,7,9,10 Calamars à la Romaine Saucisses grillées Poisson pané Petits pois à la française Compote Biscuit AB [®]	MENU VÉGÉTARIEN 1,3,7,13 Potage cultivateur Poêlée de légumes Pâtes aux pois jaunes Pâtisserie

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire INCO (Information du Consommateur)

- 1.Gluten
- 2.Crustacés
- 3.Oeufs
- 4.Poissons
- 5.Arachides
- 6.Soja
- 7.Lait
- 8.Fruits à coque
- 9.Céleri
- 10.Moutarde
- 11.Sésame
- 12.Sulfites
- 13.Légumes
- 14.Mollusques

AB[®] : produit issu de l'agriculture biologique ● : substitution à la protéine carnée

PL : viande et volaille, produit local "Bleu blanc cœur" Egalim

La Haute Valeur Environnementale est le 3e niveau (le plus élevé) de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette mention valorisante, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme », est une démarche volontaire.

Chaque jour, tous les repas sont élaborés sur site par l'équipe de restauration.

RETROUVEZ LES MENUS SUR auzeville.fr



les principales mesures de la Loi Égalim: Où en sommes - nous?

Favoriser des approvisionnements plus durables et de qualité:

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

La relocalisation de la restauration ayant débuté en septembre 2023, cette étude est en cours. Néanmoins la commune a conventionné en août 2023 avec la centrale d'achat Occitalim de la région Occitanie, qui favorise l'accroissement de l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et Bio,

Aujourd'hui, 7 fournisseurs sont référencés dans nos approvisionnement, pour la viande, la volaille, les légumineuses les produits à base de blé dur, les fruits et les légumes, les produits laitiers, huile de tournesol, le pain et certaines biscuiteries





les principales mesures de la Loi Égalim: Où en sommes - nous?

Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire

Cette réduction est travaillée par l'ensemble des agents du pôle éducation, les enfants y sont sensibilisés et associés

En amont de la production des repas, respect des grammages normés par convives au regard des effectifs ajustés régulièrement (le meilleur des déchets est celui qu'on ne produit pas)

Pour certaines denrées, elles sont resservies dans le respect de la chaîne du froid sur un autre jour (yaourt, fromage, compotes, fruits...)

Sensibilisation aux enfants sur les notions de qualité nutritionnelle et alimentaire

Communications régulières à l'équipe de restauration sur les retours gustatifs des convives (on constate déjà que depuis septembre, le palais des enfants change positivement !)

Collectes et revalorisation des huiles de friture en biocarburant

Les biodéchets sont triés lors de la production des repas et par les enfants en fin de service pour collecte hebdomadaire - ces déchets sont revalorisés pour méthanisation (établissement dans le Lauragais)

Ce qui est à venir :

Recherche et conventionnement avec une association qui collectera les denrées qui pourraient être servies à des personnes en situation précaire tout en respectant le cadre sanitaire légal – exigence de la loi Égalim



les principales mesures de la Loi Égalim: Où en sommes - nous?

Une diversification des sources de protéines

Au moins un repas végétarien est servi chaque semaine

Ces différentes légumineuses sont introduites dans les recettes, telles que les pois chiche, toutes les familles de lentilles, les haricots grains

Ces produits sont HVE (Haute valeur Environnementale), parfois labelisés ou Bio, très souvent en circuit court (petits producteurs du Lauragais par exemple)

L'utilisation de contenants et ustensiles plastiques

C'est une exigence que nous avons auprès de nos fournisseurs en amont des commandes

Lors du service à table, 0% de plastique

Temps éducatifs : les projets

Lors du traditionnel apéritif déjeunatoire d'avant rentrée scolaire où les invités (élus, enseignants, parents délégués, techniciens, partenaires) ont découvert la Yourte, nouvelle structure ALAE Maternelle de René Goscinny, l'équipe restauration a préparé un buffet salé/sucré entièrement « fait maison ». Dans une moindre mesure, mais toujours avec son savoir-faire, elle a préparé les buffets lors des présentations de mi-mandat de l'équipe municipale

Dans le cadre des animations de *la Semaine Bleue*, des seniors ont été invités à déjeuner avec les enfants tout au long de la semaine: outre le lien qui s'est créé avec les enfants et les animateurs, ils ont apprécié la qualité des repas dégustés

En collaboration avec *l'Association École comestible*, les enfants ont participé à une animation autour de la découverte de 4 goûts primaires (salé-sucré-acide-amer), l'équipe a préparé 4 sauces et des condiments différents

En continuité avec le projet d'école d'Aimé Césaire autour de l'Olympisme, 4 repas à thème sont préparés sur l'année scolaire: Europe-Océanie-Asie-Afrique

Pour l'évènement Village de Noël, l'équipe a confectionné des brioches très appréciées des participants à cette manifestation

Chaque mois, repas thématiques proposés dans le menus: Antillais, asiatique, oriental, tout vert, indien, semaine crétoise, semaine du monde: en plus de l'intention festive et conviviale, l'objectif est de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs, textures

A venir: sur un temps d'accueil ALAE du soir, certains enfants des deux sites seront accompagnés par le chef cuisinier pour réfléchir sur un menu sportif dans le cadre d'un projet Alimentation et santé





LA RESTAURATION SCOLAIRE AUZEVILLE-TOLOSANE

Merci de votre attention,
C'est le temps des questions et des échanges!



26 mars 2024