

Le choix des menus

Les menus sont choisis plusieurs semaines à l'avance par un(e) diététicien(ne). Ainsi, les producteurs locaux peuvent s'organiser et fournir les quantités nécessaires.

Pour élaborer les différents menus, les diététiciens doivent tenir compte **des besoins nutritionnels, du goût des enfants** mais aussi veiller à **l'harmonisation des menus** et aux **apports caloriques**.

Pour les aider, ils utilisent notamment **un cahier de grammage** (GERMCN = Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) où figurent des indications sur **le grammage et la fréquence de consommation** pour tel ou tel produit. Une fois préparés, les plats sont conditionnés. Les livraisons s'effectuent la nuit.



La préparation des repas

3 types de repas sont préparés pour les écoles :

- Repas standard maternel et primaire
- Repas sans porc
- Repas sans viande

La cuisine centrale travaille quotidiennement mais anticipe ses productions. En moyenne, les équipes cuisinent avec 1 voire 2 jours d'avance.

Pour permettre aux familles les plus modestes d'inscrire leur(s) enfant(s) à la cantine, le prix doit être très abordable. En moyenne, le coût de fabrication d'un menu complet ne doit pas dépasser **1,80€ à 2 € par personne**.



On vous explique
la CANTINE :

Coût réel des repas

Tarifs appliqués aux familles

Le choix du prestataire

La loi EGalim

Le choix des menus

La préparation des repas

Contacts : Aline LANGLET / Sophie BACLET

03.22.85.14.13 ou 03.64.63.00.53

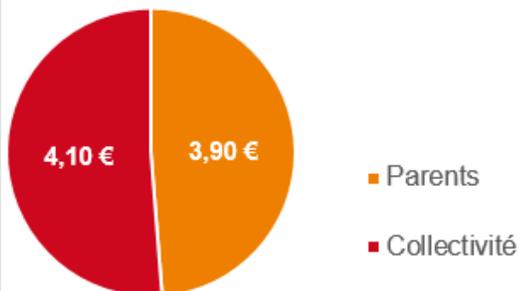
Mail : cantineperi@terredepicardie.fr

Site : www.terredepicardie.fr

MENUS CANTINE



REPARTITION DE LA PRISE EN CHARGE



COÛT RÉÉL D'UN REPAS : 8 €

- Coût d'achat d'un repas
- Frais de personnel
- Frais liés aux bâtiments



Le choix du prestataire

Terre de Picardie a lancé un appel d'offres pour choisir son prestataire dans les restaurants scolaires. Un cahier des charges a été établi mentionnant les différents critères exigés. Les 2 principaux, à parts égales, étaient :

- Le coût
- Le contenu et la qualité du repas : qualité, apports en produits bio, produits de saison et en circuit court.

Après étude des différentes réponses, c'est la société Dupont restauration qui a été retenue car elle répondait aux exigences du cahier des charges.

Menus et loi EGalim

Le choix des menus est encadré par la loi EGalim votée en 2018. Cette loi a plusieurs objectifs :

- Limiter le gaspillage alimentaire
- Limiter voire supprimer l'usage du plastique
- Introduire un menu végétarien par semaine
- Diversifier les sources de protéines

Et à compter de janvier 2022 :

- Servir 20 % de produits bio
- Servir au moins 50 % de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts

Tarifs appliqués aux familles

A compter du 1^{er} juillet, la société Dupont restauration réajuste ses tarifs suite à l'augmentation du coût des matières premières et à la mise en place de la loi EGalim 2 : plus 11% sur le prix d'achat des repas. Cela engendre un surcoût de près de 30 000 € pour la collectivité, ceci explique l'augmentation des tarifs de cantine.

Quotient familial compris entre :	Tarif par repas
0 et 500	1 €
501 et 800	3,70 €
801 et 1300	3,80 €
1301 et 1500	4,00 €
1501 et plus	4,10 €