Rencontre Restauration avec la Mairie

* 27 mars 2018 -

Nv mise en concurrence à la fin du mois pour un retour officiel début mai

CONFIDENTIEL à ce jour – Ne rien communiquer y compris aux adhérents avant le mois de mai

Restauration sur Bois Colombes = 2500 couverts jour mat et élém

Auj, contrat détenu par SOGERES jusqu’au 31 août 2018

Nouveau cahier des charges pour 4 ans

MAPA : marché à procédure adaptée pour resto collective malgré somme au-delà 220 000€

Rappel prestation

Ecole et petite enfance = ensemble

Enquête de satisfaction en élémentaire auprès des enfants

Objectifs nutritionnels

- aug conso fruits, lég, féculents, produits crus

- diminuer mes apports lipidiques et rééquilibrer la conso d’acides gras

- aug apports de fer

- diminuer les glucides sple ajoutés

- aug apports calciques

Grammage

4 composantes

Sur la bases des recommandations du GEMRCN (Groupement d’Etudes des Marchés en restauration Collective et de Nutrition)

Aug 15% de féculents alimentaires (choix marie BC)

3 versions du repas 4 composantes

Nvé 1 plat chaud protidique au choix parmi 2 proposés

1 dessert parmi 2 (nécessairement 1 fruit)

Aucun choix en maternelle

Proposition de choix car il y a seulement deux entrées par semaine

Le choix est orienté

Entrées

Crudités

HE à base de protéines

Potage (mercredi et vacances pour cause pb chauffage)

Poisson sardine maquereau thon

Entrée chaude

Œuf

Pas de pâté en portion individuelle

Plats protidiques

Choix à 80%

Viande de bœuf (dont 1 haché 100% muscle), de volaille, de veau (dont 1 haché 100% muscle), de porc (dont un jambon par mois), agneau

Œuf

Poisson (pas plus d’une fois la même variété sur 20 repas, 1 saumon par mois)

Choix 20% nouveauté – seulement pour l’élémentaire

Poisson

Prépa à base d’œuf ou prépa salée

Prépa à base de légumineuse comprenant les protéines nécessaires

Accompagnements

Une purée par semaine = nvé

Possé de plats complets (au moins 2 fois par mois) – réalisés dans la cuisine du prestataire

Excpt issus de l’agroal

Lég secs

Lég ttes variétés

Pâtes, semoule, riz, pomme de terre, blé

Produits laitiers

Fromage à pâte molle ou ferme

Yaourt, fromage blanc,

Dessert

1 fruit par jour au goûter ou repas

Pas le même fruit plus de 2 fois la même semaine

Pâtisserie fraîche 2 fois par semaine

Compote sans sucre ajouté

Salade de fruits

Produit laitier

Petits suisses aromatisés 1 à 2 fois / 20 repas = nvé

Spécificités

Du 15 juin au 15 sept 80% fruits sont ceux de saison

Fruit pastèque ou melon au moins 2 fois par semaine pendant la saison

Goûter en maternelle

Pain

+ Acct du pain

Laitage

Boisson collective

Gouter en élémentaire

Pain

+ Acct pain

Laitage en indiv

Boisson indiv

Crudités

Fait sur place à base de légumes

Idem pour vinaigrette

Aucun potage issu de l’agroal

Entrées chaudes

A base de produits frais sur cuisine centrale

Ou Issues de l’agroal

Viandes

Bœuf Label rouge

Veau

Agneau IGP label rouge de Lozère, du Limousin de PC

Porc certifiés VPF élevage respectant la cause animale

Viandes à particularités

Pas de surgelés

Aucun plat issue agroal sans accord du pouvoir adjudicateur

Cordons bleus et nuggets surgelés mais VVF

Viandes volaille seront fraiches réfrigérées mais label rouge

Jambon blanc label rouge

Œufs issu bio

Poissons

Frais ou simple surgélation

Même poisson ne peut pas être présenté plus d’une fois tous les 10 repas

2/3 fois par semaine sur version A

1 fois par mois du poisson frais

Pas de cubes de poissons – filet de poisson mais plus de pavés sans arêtes et sans peau

Un quart de citron

Pas de panga

Qualité des offres

Variété des espèces et des lieux d’approvisionnement

Légumes

Frais, de saison, primeurs ou surgelés

Partage produits frais et boîtes à valider dans les menus

Indication de l’usage de la filière courte d’approvisionnement, produits de proximité

Féculents issue AB

PDT fraiche et pas sous vide

Pâtisseries

Cuisine centrale ou surgelés

Pâtisseries avec + 15% de lipides : pas plus de 2 fois par mois

Fruits

De saison

En parfaite maturité

Frais melons tomates issus AB

Du 15 juin au 15 sept il sera proposé au moins 1 fruit de saison Bio

Compotes de fruits et jus de fruits sans sucres ajoutés (différents d’allégés en sucre)

Fromages et produits laitiers

Enfants mangent davantage de fromages en indiv (60% de gaspillage en moins)

Au moins 1 fois par semaine un AOC

Au moins 2 fois petits suisses aromatisés

Yaourts sans sucre – portions sucre indiv

Autres produits laitiers en alternance – certains issus de produits locaux

Mat grasses

En petite quantité

80% colza et 20% tournesol

Emploi autres huiles possibles

Fais maisons

Pas de graisse de palme, de coprah et l’huile d’arachide

Pain

Non congelé

1 bag pour 6 ou 8 en mat

Gouter 1 pour 5 – 1 pour 6

Pain bio, céréales, une fois par mois servi avec le fromage

Fabriqués par un artisan boulanger

800 par jour – artisan du 95

Gâteaux secs, sirops, jus de fruits

Limité la teneur en acides gras saturés et acides gras trans

Pas de sucres ajoutés, pas de conservateurs, pas de colorants

Appréciation de l’offres sur la base de 20 critères

74% enfants satisfaits aug de 4 points

Budget aug du niveau d’exigence mais n’aura pas d’incidence sur le prix pour les familles

Volume plus important avec les crèches

Achat de matériel ne se fait pas à chaque AO (table de tris)

Répartition de protéines ne change rien sur le prix (80-20)

Le bio de saison n’est pas toujours plus cher

Valorisation qualité (70) plutôt que le prix (30)

Nv offre de plats protidiques : sur les protéines les enfants auront plus de choix

Ils auront une alternative dans la version B

Mot d’ordre pour l’animateur référent : inciter les enfants à goûter

Améliorer le sens du repas : chacun son sens

Fruits : moitié de pommes au goûter car trop de gâchis

Jus de fruits fabriqués à partir des restes de fruits – Matériel pour faire les jus à acheter

Envisager de faire des animations autour de cela