

Restauration scolaire



// un
nouveau partenaire
pour **mieux**
manger à
Bois-Colombes //



**Chers parents,
chers acteurs éducatifs.**

La pause méridienne est un temps pour déjeuner et nous sommes convaincus qu'elle est un véritable temps éducatif et pédagogique. C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour faire de ce déjeuner un bon moment pour chaque enfant.

Nous avons choisi **Scolarest** comme nouveau partenaire dès cette rentrée. Ce changement doit nous permettre de répondre encore mieux à nos attentes de qualité, de nouveauté et de proximité.

Cet engagement se traduit par des plats davantage appréciés des enfants, des recettes végétariennes innovantes, moins de gaspillage alimentaire et toujours des produits frais et de saison.

Avec environ **2 200 repas** servis chaque jour soit 9 enfants sur 10 qui mangent à la cantine, soyez assurés que **la restauration scolaire est une priorité pour notre Ville.**

Nous vous souhaitons à tous une très bonne rentrée et de bons repas partagés dans nos écoles.

Le maire,

Pierre Crosnier Leconte

Le maire adjoint délégué
à l'Éducation
et à l'Enfance,

Dominique Colombel

Un nouveau prestataire : une exigence sur toute la chaîne

Parce qu'accueillir
vos enfants
sur la pause méridienne
est important,
nous faisons tout
pour garantir :

- L'équité au sein d'un collectif
- L'équilibre alimentaire
- La qualité nutritionnelle et gustative
- Des espaces conviviaux et adaptés
- Une sensibilisation au gaspillage

Scolarest, dispose de 40 ans d'expertise dans la restauration collective et propose une cuisine à taille humaine avec moins de **10 000 couverts par jour préparés sur la cuisine centrale d'Anthony**.

// Notre **engagement** :
une restauration
scolaire de qualité,
proche des **enfants**
et à l'écoute des
familles //

**Vous nous
l'avez
demandé**

- Plus de qualité, de simplicité et de variété dans l'assiette
- Plus de plats appréciés des enfants
- Des recettes végétariennes innovantes
- Plus de laitages que d'entrées sur la période hivernale
- Le menu végétarien sur un jour fixe de la semaine
- Une alternative même le jour du poisson
- Un dessert du chef (cake...) par semaine
- Les sauces et vinaigrettes maison
- Des interlocuteurs directs
- Des rendez-vous thématiques et des animations gourmandes
- Des choix de viande appréciés par les enfants

**Et bien sûr,
toujours :**

- 4 composantes par repas
- Double choix pour les entrées et les laitages
- Double choix de plat principal en élémentaire
- Encore plus de légumes, fruits de saison et de crudités fraîches
- La soupe, le mercredi en hiver
- Compotes sans sucre ajouté et jus 100% fruits
- Pas d'huile de palme
- Une alternative les jours de viande de porc
- Maintien des 15% de féculents en plus
- Le respect de la loi Egalim
- Menus élaborés par une diététicienne
- Respect des recommandations du GEM-RCN
- Des conditions d'hygiène et de sécurité
- Livraison en liaison froide

**Et un dialogue
renforcé**

- Les menus sont consultables à la semaine via l'appli « Foodi »
- Affichage des menus devant l'école
- Participation aux commissions « menu »
- Temps d'échange et de concertation
- Possibilité de visiter la cuisine centrale pour les parents élus
- Possibilité de déjeuner, visiter et rencontrer les équipes pour les parents élus une fois par an dans chaque école