

UNE LOGISTIQUE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT :

• 1 cuisine centrale certifiée ECOCERT

(Ozoir-La-Ferrière)

• 1 légumerie pour la fabrication des crudités

• Approvisionnement des repas dans **des bacs gastro normes** en inox

• Tri et valorisation des déchets en cuisine centrale et dans tous les restaurants scolaires

- Tables de tri en élémentaire, poubelles de tri et collecte des déchets 2 fois par semaine
- Récupération des fruits non consommés pour des ateliers culinaires
- Mise à disposition de presses agrumes sur chaque restaurant scolaire pour la dégustation de jus de fruits et smoothies le mercredi et/ou en accueil du soir.

• « **Salade'Bar** » pour un **service autonome des entrées** en faveur de l'éveil au goût et de la réduction du gaspillage alimentaire

• **Enquêtes annuelles sur le gaspillage alimentaire** sur la plateforme « Ma Cantine »

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, UNE PALETTE D'ANIMATIONS ET D'ATELIERS POUR LES ENFANTS SUR TEMPS SCOLAIRE ET/OU PÉRISCOLAIRE :

• 35 **ateliers autour du petit-déjeuner équilibré** dans les classes

• 1 **visite de producteurs locaux** par an

• 5 **commissions menus proposées aux enfants** (visite de la cuisine centrale, animations sur l'équilibre alimentaire et composition d'un menu)

• **Enquêtes de satisfaction** convives



Découvrez LA NOUVELLE OFFRE de RESTAURATION SCOLAIRE de la Ville de Charenton-le-Pont



ÉDITO

La Ville de Charenton-le-Pont, en partenariat avec la société CONVIVIO, propose depuis le 5 juillet 2024 une nouvelle offre de restauration dans les écoles maternelles et élémentaires publiques.

Prendre soin de la santé des enfants, c'est d'abord leur proposer une nourriture saine et adaptée à leurs besoins.

Cette nouvelle offre de restauration basée sur quatre composantes participe à la volonté municipale de renforcer la qualité et le plaisir à table grâce à l'augmentation de produits locaux, de circuit court et labellisés (60%) et issus de l'agriculture biologique (30%).

Les menus sont analysés par la diététicienne municipale qui veille à l'équilibre alimentaire, à la limitation des additifs et des sucres ajoutés.

La fabrication des crudités en légumerie et l'approvisionnement des repas dans des bacs en inox répondent à l'exigence gustative des aliments et au respect de l'environnement.

N'hésitez pas à consulter les menus en vous rendant sur le site internet de la Ville, rubrique Famille - Restauration grâce à l'application "Clic et Miam".

Sylvain DROUVILLÉ

Adjoint au Maire
délégué à l'Enfance
et à l'Education

Hervé GICQUEL

Maire de Charenton-le-Pont
Vice-Président
du Conseil départemental du Val-de-Marne

DES PRODUITS DE QUALITÉ

(conformes à la loi « EGALIM 2 » et « Climat et Résilience »)

Viandes fraîches exclusivement d'origine France (agneau, veau, porc, bœuf, volaille)

- Bœuf (Viande Bovine Française)
- Porc (Haute Qualité Environnementale)
- Volaille (Label Rouge)



Poissons 100% issus de la pêche durable avec 1 service de poisson frais par mois

Fruits et légumes en grande majorité locaux et/ou de circuit court et/ou issus de l'Agriculture Biologique Française

- Exclusivement issus de l'Agriculture Biologique Française : oranges, citrons, pommes, tomates
- 90% de légumes de 1^{ère} gamme

Œufs et omelettes (Agriculture Biologique Française)

Laitages

- Fromage (AOP/AOC) 1 fois par semaine
- Yaourt nature (Agriculture Biologique Française)

Passage à 3 composantes pour le goûter (produit céréalier, produit laitier et fruit ou compote de fruits sans sucres ajoutés)

Salades de fruits frais de saison 2 fois par mois

Pique-niques "maison" préparés sur site (en office)

Préparations 100% "maison" réalisées sur place (cuisine centrale), **à partir de produits frais**

- Salades de crudités et de féculents "maison"
- Vinaigrettes "maison"
- Potages "maison" une fois par semaine, d'octobre à mars
- Pâtisseries "maison" 2 fois par mois

DES PRODUITS RESPONSABLES

• Un minimum de 15% de produits locaux pour les fruits et légumes

• Des plans alimentaires adaptés aux besoins nutritionnels des enfants

• Des menus adaptés aux saisons (fruits différents et diversifiés tout au long de l'année)

• Du pain artisanal et des viennoiseries fabriqués par des boulangers locaux

