

Par qui sont validés les menus ?

La Ville de Saint-Malo avec la commission restauration composée de représentants de parents d'élèves, d'agents municipaux, d'une diététicienne indépendante et d'élus, étudie tous les deux mois les repas proposés par le prestataire.



Ville de Saint-Malo - Août 2023 - Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique - © Adobe Stock

RENSEIGNEMENTS

Direction Éducation et Service intérieur
02 23 18 58 03
desi@saint-malo.fr

INSCRIPTIONS ET RÉSERVATIONS

Accueil unique des familles
02 99 19 66 70
accueil-familles@saint-malo.fr



*Encore plus
de bio et de local*

*à l'école
et en accueil de loisirs*

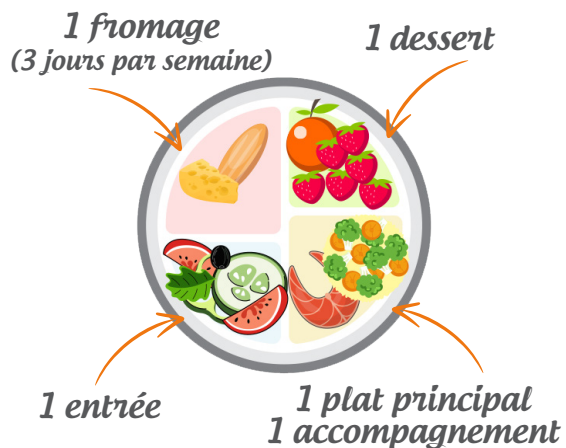
VILLE DE
Saint-malo

Depuis le mois de janvier, la Ville de Saint-Malo a contracté un nouveau marché de restauration scolaire d'une durée de 3 ans avec son prestataire Sodexo.

Il s'engage sur de nouvelles mesures visant à satisfaire l'appétit des enfants. Saint-Malo poursuit ses efforts pour augmenter la part de bio en restauration scolaire et en accueil de loisirs, tout en prenant compte du contexte économique actuel.

Une nouvelle composition de menus

Ce nouveau marché alterne des menus à **4 ou 5** composantes.



Le repas en 4 composantes est programmé 2 jours par semaine.

Contrôlés par une diététicienne indépendante mandatée par la Ville, les menus équilibrés intègrent une part croissante et progressive de produits bio et labellisés ainsi que des produits « faits maison » fabriqués dans les cuisines du prestataire.

Des repas encore plus bio et locaux

ECOCERT
EN CUISINE

- Label ecocert en cuisine : obtention du niveau 2 à l'issue du marché

Une certification plus stricte garantissant plus de produits bio, locaux, sains et durables dans les cantines malouines.

- Objectif : 40 % de produits bio

Déjà au-dessus de la part de 20% de produits bio imposée par la loi Egalim, la Ville se fixe un objectif de 40 % d'ici la fin du marché.

Et pour aller plus loin, une fois par semaine, un repas végétarien* est programmé ainsi qu'un repas « bon pour la planète » une fois par mois.

Rien ne se perd, tout se transforme

- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les portions individuelles sont délaissées au profit des formats collectifs. Quant aux barquettes alimentaires, elles restent biodégradables et compostables à base de cellulose.**

- Gestion des biodéchets

La valorisation optimale des déchets passe aussi par le tri. Collecte durable et pesées sont ainsi réalisées pour adapter les quantités.

* La loi dite Egalim instaure l'obligation d'un repas végétarien par semaine, au minimum, et 20 % d'aliments bio.

** Pour 2025, la Loi Egalim acte l'interdiction du plastique dans la restauration collective.

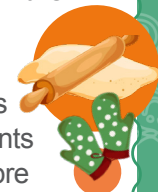
Des producteurs locaux à l'assiette



L'approvisionnement local est privilégié dans la restauration scolaire malouine. De nouveaux producteurs et/ou de nouveaux produits locaux rejoignent ce nouveau marché : viandes, poissons, légumes, pains, farines et huiles.

Travailler avec un maximum de producteurs locaux : un engagement tenant à cœur à la Ville de Saint-Malo.

Les enfants sensibilisés



La restauration scolaire et les accueils de loisirs sont synonymes de moments de découverte des goûts, de l'équilibre alimentaire, de produits locaux de saisons... Pour sensibiliser les petits Malouins, des animations régulières sont proposées sur :

- La lutte contre le gaspillage
- Le bien manger (via des ateliers Cuisto rigolo, Cuisiniers d'un jour, des repas à thèmes, des visites chez les producteurs locaux...)



Les parents mieux informés

Retrouvez les menus et le planning des ateliers sur saint-malo.fr ou l'application mobile « So Happy ». Sodexo maintient sa journée annuelle Portes ouvertes à la cuisine centrale et des temps d'interaction avec les familles tels que des conférences, des rencontres, des cafés-débats...