



Le guide de la

Restauration Scolaire



La qualité de l'alimentation joue un rôle essentiel dans le développement, la santé, et plus largement le bien-être de nos enfants. Outre l'équilibre des menus et le caractère gustatif des produits, **la sécurité** et **l'hygiène** des repas sont bien évidemment primordiaux.

Chaque jour, ce sont plus de **2100 repas** que le service de restauration prépare et achemine vers **les 27 écoles maternelles , élémentaires et les 3 jardins d'enfants ; vers les centres aérés durant les vacances scolaires.**



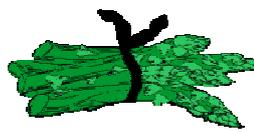
Les menus

Une fois par mois l'équipe de la Restauration scolaire de la Mairie d'Ajaccio élabore les menus des enfants sur une période de cinq semaines.

Plusieurs familles d'aliments existent et il est important qu'elles soient représentées, au fil des repas de façon équilibrée.

Les menus ont cinq composantes :

- ✓ Une entrée de crudités, de légumes cuits ou de féculents
- ✓ Un plat protidique à base de viande, de poisson ou d'œufs
- ✓ Un accompagnement de légumes ou féculents
- ✓ Un produit lacté
- ✓ Un dessert à base de fruit



Du pain – aliment énergétique de base – et de l'eau sont proposés à chaque repas.

Les menus sont conçus pour que le déjeuner représente environ 40% des apports nutritionnels de la journée.



Manger sain et équilibré à l'école



Commande et achat

La plupart des achats de denrées font l'objet d'appels d'offres. Les critères portent sur la qualité des produits et leur valeur nutritionnelle.

La règle du « mieux disant », meilleur rapport qualité - prix est toujours privilégiée.

Les fournisseurs potentiels doivent présenter des échantillons de leurs produits.

A noter que si le moindre problème de qualité est constaté en cours de marché, le contrat peut être résilié.



Alimentation, hygiène de vie

Planifié en 2001, le Programme National Nutrition Santé (PNNS) vise à améliorer l'état de santé de chacun au travers d'une alimentation saine et équilibrée et de l'activité physique.

En suivant ses recommandations, la Ville d'Ajaccio confirme sa volonté de contribuer à améliorer la santé des petits ajacciens au travers d'actions en lien avec la Nutrition.



Rôle éducatif du personnel d'encadrement

Parmi ses missions, le personnel doit inciter les enfants à goûter les plats et veiller à ce qu'ils se nourrissent bien. Ainsi il favorise un bon comportement alimentaire. En aucun il ne doit forcer les enfants à manger.



Liaison chaude

En liaison chaude, les repas sont préparés le matin pour le midi. Les aliments chauds sont transportés à une température d'au moins 63 degrés dans des conteneurs qui ne sont ouverts qu'au moment du service dans les écoles maternelles. Des armoires de maintien de température sont disponibles dans toutes les écoles élémentaires.



Manger sain et équilibré à l'école



Liaison froide

Les entrées froides, yaourts et fromages sont livrés dans des camions frigorifiques et placés dès réception par le personnel des cantines, dans les réfrigérateurs afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

Le saviez vous ?

☾ Le pain frais est livré directement dans les écoles chaque matin par le boulanger

☾ Les fruits et légumes sont achetés frais la veille de leur consommation

☾ Les menus sont validés par des médecins de la Protection Maternelle et Infantile (P.M.I.) et des médecins scolaires

☾ Chaque produit réceptionné fait l'objet d'un contrôle de traçabilité écrite. Sur les fiches du gestionnaire sont consignées toutes les informations obligatoires : identification, origine, date limite de consommation....

Traçabilité : elle vise à identifier les différentes étapes d'élaboration d'un aliment, depuis l'origine de la matière première jusqu'à la commercialisation.



De nombreux contrôles sont pratiqués dans les cuisines centrales agréées et les sites de restauration. Ceux-ci se déroulent à l'improviste en présence du chef de cuisine.

Des inspecteurs de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) - Ministère de l'Agriculture - s'assurent du **respect des règles d'hygiène** à chaque étape de la préparation, de la conservation et de la distribution des repas. Ils vérifient également **la propreté** des différents locaux et matériels utilisés y compris lors du transport des denrées. Ils contrôlent les agréments des fournisseurs. Enfin ils s'assurent du niveau de formation des personnels de cuisine et d'encadrement, de leur aptitude à respecter les consignes sanitaires .

Chaque mois des prélèvements de « repas témoins » sont effectués dans les cuisines et les sites de restauration en vue de leur analyse bactériologique.



L'accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires

Les enfants allergiques sont accueillis dans les restaurants scolaires après la signature d'un Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.). Les parents doivent fournir un repas de remplacement pour leur enfant. Le repas sera stocké au frais par la responsable du site de restauration.

La cantine, une école du goût

Dès la maternelle, de nombreux enfants font connaissance avec une restauration collective. C'est dès le plus jeune âge que se façonnent les préférences alimentaires. D'où l'importance qu'attache les service restauration à proposer des produits variés et de qualité.



Manger sain et équilibré à l'école



Conseils aux parents

Le petit déjeuner : un repas essentiel

Pour rompre le jeûne de la nuit, éviter les coups de barre et le grignotage, le petit déjeuner doit être complet et être composé de trois aliments :



- ✓ Un produit laitier
- ✓ Un produit céréalier : pain, céréales, biscuits
- ✓ Un fruit (cru, jus, cuit)



Privilégier



4 repas équilibrés par jour

- Petit déjeuner
- Déjeuner complet
- Goûter unique
- Dîner familial et convivial



une alimentation diversifiée sans excès

- Produits laitiers (lait, yaourt, fromage) : 4 fois par jour
- Légumes et fruits : 5 fois par jour
- Pain, céréales, féculents : 4 fois par jour
- Eau à volonté



Favoriser

L'activité physique (vélo, marche, sport, natation, trajet à pied)



Manger sain et équilibré à l'école

