

## Un nouveau prestataire



Il y a du nouveau dans les assiettes des élèves des écoles en ce début d'année. La Ville vient de renouveler son marché de restauration.

### ▼ Contenu

La Ville a renouvelé le marché de restauration scolaire, l'ancien marché arrivant à terme fin 2019. C'est la société Sodexo qui a été désignée pour une durée d'un an reconductible trois fois, soit quatre ans maximum.

### **50% de produits bio**

Parmi les nouveautés de ce marché, les produits issus de l'agriculture biologique sont en nette augmentation, passant de 20 à 50%. Ils proviendront de France exclusivement.

Pour les élèves des écoles élémentaires, il est dorénavant possible de choisir chaque jour leur entrée, leur produit laitier et leur dessert, parmi deux propositions. Pour les élèves des écoles maternelles, le repas est désormais constitué de quatre composantes afin de réduire le gaspillage alimentaire mais aussi pour permettre aux plus petits de manger plus lentement. L'équilibre alimentaire est maintenu avec une entrée, un plat, son accompagnement et un dessert ou, selon les jours, un plat, son accompagnement, un produit laitier et un dessert.

En application de la [loi EGalim](#), il est proposé chaque semaine un repas végétarien à tous les élèves. Du poisson est toujours servi une fois par semaine minimum.

Enfin, la viande est d'origine France, 70% des denrées sont issues du circuit court (un intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur) et 27% du local (producteurs situés dans un rayon de 150 km).

### **Des produits cuisinés sur place**

Il s'agit d'un marché d'approvisionnement en denrée brutes et non d'un marché de fourniture de repas. Les produits sont cuisinés sur place, la Ville bénéficiant d'une cuisine centrale avec une équipe de 11 personnes. Les trois services pour les enfants des écoles élémentaires ont lieu au self du restaurant tandis que les repas des maternelles sont cuisinés par l'équipe puis livrés en liaison chaude dans les écoles.

Chaque jour, ce sont 850 repas qui sont préparés, soit près de 125 000 repas par an.

### ► Infos pratiques