

- COMMUNAUTÉ URBAINE GRAND PARIS SEINE ET OISE
- DÉPARTEMENT DES YVELINES
- ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE
- CANTON DE MANTES-LA-JOLIE

Mesdames, Messieurs les parents
d'élèves

Magnanville, le 27 février 2024

Réf. : 2024-02- ML / JPB / GM / MB
Affaire suivie par : Morad Bouhafs

Objet : Restauration scolaire

Chers parents,

Nous tenions à vous exprimer l'importance que revêt la restauration scolaire pour notre commune et pour nous-même. Notre engagement envers le bien-être et l'épanouissement de nos enfants se reflète dans les choix que nous faisons en matière de restauration.

Dans le respect des principes de la loi EGALIM, nous accordons une grande importance à la qualité des repas servis à vos enfants. Notre priorité est de garantir une alimentation saine, équilibrée et de qualité. C'est pourquoi nous privilégions le circuit court et les producteurs locaux pour approvisionner nos cantines.

Les yaourts fermiers et certains fromages proviennent de la ferme de Saint Corentin à Rosay à seulement 8kilomètres de la cuisine d'exploitation. Les fermes de Nezel, d'Ecquevilly, de Jumeauville et de Boinville nous approvisionnent en fruits et légumes.

De plus, nous sommes fiers de vous informer que les viandes cuisinées et servies dans nos cantines sont exclusivement d'origine française, contribuant ainsi au soutien de notre agriculture locale et au respect des normes de qualité les plus strictes.

Le choix d'introduire un deuxième repas par semaine sans protéines venant d'animal est notable puisque nous constatons une augmentation de 10% de nos effectifs sur ces jours.

Conscient de l'importance de l'accompagnement des enfants lors des repas, nous avons opté pour un service à table plutôt que le self-service. Cette approche permet non seulement de favoriser un environnement convivial, mais aussi de veiller à ce que chaque enfant reçoive une attention personnalisée.

Un autre avantage que nous offrons est, notre système de liaison chaude pour la restauration scolaire. Contrairement à la liaison froide, cette méthode garantit que les repas sont préparés chaque jour juste avant d'être servis, préservant ainsi leur fraîcheur, leur saveur et leur qualité nutritive.

Pour garantir la qualité des repas servis à nos enfants et pour assurer le bon fonctionnement de ce service essentiel, les dépenses liées à l'alimentation, aux fluides, aux matériels et au personnel s'élèvent à 10,61€ par enfant et par jour. Il est à noter que ce montant prend en compte le maintien de 5 composantes (entrée, plat principal + l'accompagnement, un produit laitier et un dessert) pour assurer une alimentation équilibrée et nutritive vecteur permettant de soutenir la concentration, la mémoire et la capacité d'apprentissage en plus de développer leurs préférences alimentaires vers des choix plus sains, alors qu'un grand nombre d'autres collectivités a réduit ses menus à 4 composantes. Nous comprenons que les frais de cantine peuvent représenter une charge pour certaines familles, et nous efforçons de maintenir des tarifs justes et accessibles en prenant en charge entre 48% et 64% du coût moyen.

Nous sommes convaincus que ces initiatives contribuent non seulement au bien-être de vos enfants, mais également à leur éducation en matière de nutrition et de respect de l'environnement.

Je vous remercie de votre confiance et de votre soutien continu dans nos efforts pour offrir le meilleur à nos enfants.

Nous vous prions de croire, Mesdames, Messieurs, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Jean-Philippe BLOT

Adjoint au Maire
chargé de la politique scolaire



Michel LEBOUUC

Le Maire,
Conseiller communautaire délégué de la
Communauté urbaine Grand Paris Seine & Oise
1^{er} Vice-Président du CA du SDIS78

Bien à vous

