

A ce jour, tous les objectifs de ces piliers sont atteints sauf les objectifs de la loi Egalim qui nécessitent un travail continu et de longue haleine...

Dans ce sens, notre objectif pour l'année 2024/2025 est de faire appel à nos différents producteurs locaux qui sont nombreux sur le territoire. Prochainement, dans notre plaquette de menus, vous devriez voir apparaître le nom de certains producteurs de notre bassin de vie...

Christiane MERY
Adjointe aux Affaires scolaires
Enfance et Jeunesse.

Pourquoi le coût d'un repas est-il de 12.10 € par enfant pour la mairie ?

Chaque jour, des centaines d'enfants franchissent les portes de nos deux restaurants municipaux, où ils sont nourris, éduqués et pris en charge avec attention. L'équilibre du repas et l'accompagnement autour de ce repas sont des éléments essentiels de leur journée.

Le coût de revient prend en compte les aliments des assiettes des enfants ainsi que la préparation et le service de repas. **Le nombre important d'enfants présents exige un personnel municipal qualifié et conséquent** : des cuisiniers des aides de cantine et du personnel d'entretien. Chacun joue un rôle essentiel pour rendre les repas sûrs et agréables.

A cela, il faut rajouter, la surveillance et l'animation de la pause méridienne déléguées à l'association « la Maison des Enfants », l'aide à la prise du repas pour les plus petits, assurée par nos ATSEM (Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles). C'est donc une équipe de 7 agents du service restaurant scolaire, 8 ATSEM, et 10 animateurs/directeurs de la Maison des Enfants qui travaillent chaque jour pour contribuer au bien-être de nos enfants.

 Aliments :	 Frais de personnel :	 Charges diverses :
2,33 €	8,96 €	0,81 €

Coût de revient d'un repas : **12,10 €**

Participation des parents : **- 3,35 €**

Reste pris en charge par la collectivité : 8,75 €

RESTAURANT SCOLAIRE



Menu de Septembre 2024

Le restaurant municipal Jérôme Boissy prépare **chaque jour** près de **230 repas pour les enfants** scolarisés dans nos écoles publiques maternelles et élémentaires Jules Ferry et Marcel Pagnol. En moyenne, 160 élèves de l'école Ferry et 70 de l'école Pagnol y déjeunent chaque jour.

Ce sont près de 42000 repas qui sont préparés chaque année. En effet, le restaurant municipal fournit également les repas du centre de loisirs de la Maison des Enfants les mercredis, et les petites et grandes vacances ainsi que les associations du Handball et du Rugby pour les stages qu'ils organisent pendant les vacances au profit des enfants de la ville.



Valréas a obtenu en décembre 2022 le label "Mon restau responsable" car une alimentation saine et durable est développée au sein de son restaurant municipal.

Ce label repose sur quatre piliers : le bien être des convives, les éco gestes, l'engagement social et territoire, une assiette responsable. *(suite en page 4...)*



VALRÉAS
ENCLAVE DES PAPES

- Viande d'origine Française
- Issus de l'agriculture Biologique
- Issus de l'agriculture Locale
- Produit d'origine végétale
- Produit d'appellation contrôlée
- Haute Valeur Environnementale









Les menus étant rédigés à l'avance, la Municipalité se réserve le droit de les modifier en fonction des livraisons.

*** Menus végétariens :** en application de la loi N°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim) applicable au 1er novembre 2019: "les gestionnaires, publics ou privés des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales."

> Menus à partir des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition
> Viande bovine d'origine Française
> Présences possibles des 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten - crustacés - œufs - poissons - soja - lait - fruits à coques - céleri - moutarde - graines de sésame - anhybride sulfureux et sulfites - lupin - mollusques - arachides



Septembre 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 septembre	2 menu végétarien Salade Verte Burger végétarien Potatoes Sunday au caramel	3 Crêpes au fromage Pilons de poulet rôtis Tomates Provençales Fruit de saison	5 Concombres vinaigrette Rôti de bœuf Lentilles Brebis crème Compote pomme-fraise 	6  Salade de riz/Mimolette Cœur de Merlu Sauce au beurre blanc Brocolis persillés Salade de fruits
9 au 13 septembre	9 Salade verte aux croûtons Sauté de veau au citron Polenta Tartare Sorbet	10 Salade de pommes de terre et thon Nuggets de poisson  Carottes Vichy Gouda Fruit de saison	12 menu végétarien Melon Dalh de lentilles Riz Blanc Yaourt nature sucré	13 Salade de perles au surimi et feta Filet de dinde Piperade Ananas au sirop
16 au 20 septembre	16 Coleslaw  Marmite de poisson MSC  Semoule Boursin ail et fines herbes Compote de poire	17 Salade cœur de blé Rôti de porc aux olives Ratatouille Vache qui rit Fruit de saison	19 Tomates mozzarella Hachis parmentier Leerdammer Sorbet au citron	20 menu végétarien Quiche au fromage Saucisse végétale Haricots verts persillés Fruit de saison
23 au 27 septembre	23 Salade de haricots rouges au maïs et dés de fromage Beignets de calamars Poêlée maraîchère Fruit de saison	24 menu végétarien Carottes râpées Curry de légumes aux pois chiches Boullgour Yaourt aromatisé	26 Mousse de canard Boulettes d'agneau Coquillettes aux légumes et emmental Fruit de saison	27 Champignons à la Grecque Œufs durs Epinards à la béchamel  Eclair au chocolat
30 septembre	23 Cœurs d'artichaud Rougail de saucisses Pommes rôtis Samos Fruit de saison	