La Conception de nos Menus



- Nos menus sont élaborés 2/3 mois à l'avance par notre Diététicien Nutritionniste selon les recommandations nutritionnelles en vigueur.
- 38% de produits S.I.Q.O (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Orgine) composent nos menus, dont 28% de produits Bio.
- Tous les menus sont validés par une Commission Externe composée par les Responsables de Restauration, d'Offices et de Centres de Loisirs de nos villes partenaires.
- 48% de plats préparés dans notre cuisine est à base de produits bruts non transformés. Nos salades sont aussi. confectionnées dans nos cuisines, à partir

de recettes maisons.
- L’origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles est quotidiennement communiquée aux sites de consommation.
- Nous privilégions des poissons ayant le label MSC : label certifiant que la pêche est sauvage, traçable et durable.

Elaboration des Menus par le Diététicien Nutritionniste du Siplarc

Suivant la Loi EGalim et les recommandations GEM-RCN (groupe d'études des Marchés des Restaurations Collectives et Nutrition).

Menus à base de 5 composants (hors pain).

4 types de menus pour 4 typologies

Proposition de 4 typologies de menus selon les convives :

- Menu crèches
- Menu scolaires
- Menu séniors
- Menu régimes

Récurrence des types de menus par semaine

- 2 menus à base de viande
- 1 menu à base de poisson
- 1 menu végétarien
- 1 menu à base d'oeuf ou de poisson

Menus Double Choix pour les écoles élémentaires

Le menu double choix est un menu végétarien proposé en substitution du menu traditionnel pour les enfants ne consommant pas de viande ou de poisson.

Selon la volonté et la politique de nos villes partenaires, Bondy et Noisy-le-Sec, le menu double choix est proposé de manière différente selon les villes et uniquement aux écoles élémentaires.

Noisy-le-Sec, écoles élémentaires : Menu double choix proposé tous les jours, sauf lors du menu végétarien

Bondy, écoles élémentaire : Menu double choix proposé uniquement les jours où il y a de la viande

Menus Crèches et Seniors

La structure des Menus Crèches et Seniors répond aux besoins particuliers de ces populations en suivant les recommandations GEM-RCN.

Commissions Menus Interne et Externe

- Commission menus tous les 2 mois
- Menus élaborés 2 à 3 mois à l'avance
- Commission Interne : composée du Directeur Général des Services, du Diététicien-Nutritionniste, du Directeur d'Exploitation, des Directeurs et Responsables de Production, du Directeur Transport & Logistique et du Cuisinier en charge des animations. Cette commission a pour objectif de s'assurer de la faisabilité des menus et de leur acheminement.
- Commission Externe : composée des Responsables de Restauration, d'Offices, des Centres de Loisirs de chacune de nos villes partenaires et des équipes du Siplarc.
- Modification et validation finale des menus lors de cette commission

Enregistrement des menus dans le logiciel pour commande et mise en oeuvre

Infos pratiques

Le savez-vous ?

Une commission d’usagers scolaires et une commission d’usagers "personnes âgées" se réunissent régulièrement pour aborder toutes les questions liées à la restauration : études de satisfaction, mesures d’amélioration, projets d’animations dans les écoles... Ces commissions se composent d’élus, de professionnels municipaux en lien avec la restauration, de directeurs d’école, de représentants des

associations de parents d’élèves ou de personnes âgées en foyer-logement.

Liens utiles
L'équilibre alimentaire