



Le service

◆ **RESTAURATION** ◆



Le

◆ SERVICE RESTAURATION ◆

Le service produit et sert les repas sur place pour :

- les élèves de maternelles, primaires et collèges,
- le personnel enseignant et surveillant,
- les agents communaux et les saisonniers,
- les clients de l'hébergement de la fondation Morand Allard,
- tous sur réservation.

Il réalise également des banquets pour des animations organisées par la Commune ou Megève Tourisme...

➤ CHIFFRES

10 à 15 %

de produits bio et

locaux suivant les saisons

(approvisionnement
en frais difficile en hiver)

112 000

repas scolaires

(soit une moyenne
de 835 par jour)

Chaque jour sont servis :

110 kg de légumes

ou **40** kg en sec en féculents

95 kg de viande

80 flûtes de pain de 400 g

110 kg de fruits

18 kg de fromage

ou **90** kg de yaourt



La ◆ CUISINE ◆

6h00

Arrivée des agents.

Réception quotidienne des marchandises.

6h30 à 10h45

Production des repas.

1 équipe au chaud : confection du plat du jour, cuisson des viandes ou poissons et légumes, réalisation des sauces.

1 équipe au froid : lavage, taillage des légumes, dressage des crudités en assiettes.

1 équipe au dessert et laitage : lavage des fruits et dressage en individuel, préparation des laitages, coupe de fromages ou réalisation de pâtisseries.

Nettoyage et remise en état de la cuisine.

10h45 à 11h15

Repas du personnel.

11h15 à 13h30

Approvisionnement des selfs et distribution.

13h30 à 14h15

Nettoyage de la cuisine et départ des agents.

Le ◆ SERVICE RESTAURATION ◆

La viande est fraîche livrée en poche sous vide ou en colis et pour 80% d'origine France et 20% de provenance européenne. Elle peut exceptionnellement être surgelée. Depuis quatre ans, l'abattoir fournit deux services de viande «Saveurs de nos montagnes*» dans le mois (agneau et porc).

Les féculents sont tous issus de la filière bio, soit semi complets ou blancs.

Les crudités et les fruits sont également issus de l'agriculture biologique (sauf problème d'approvisionnement).

**Label certifiant : animal né, élevé et abattu en montagne.*



Fromages : 10% en portion - 90% à la coupe.
2 services par mois en fromages locaux (tomme, reblochon ou meule de Savoie).

Yaourts : les natures sont bio ou locaux.
Les principaux fromagers sont : la Coopérative du Val d'Arly, le GAEC Val Mont Blanc, Gabriel Blanchet.

Pain : la Boulangerie Fayolle est le fournisseur principal, les pains sont à base de farine CRC (Culture Raisonnée et Contrôlée). Des pains spéciaux sont parfois proposés (pour les hamburgers notamment).

Jus de pommes : 4 à 5 fois par an le jus de pommes local provient d'Ugine, M. Viguet Carin.

Les légumes frais : à l'automne, ils proviennent parfois des Jardins de la Mottaz (choux-fleurs, tomates, salades, poireaux) ou de la Farandole (radis noirs, betteraves, courges).

Le poisson servi est toujours frais (1 fois par mois minimum) à l'exception du poisson pané.

Pâtisserie maison : environ une fois par mois et le plus souvent sous forme de biscuit.

2 fois par an un service **100% bio et local** fait le bonheur des enfants.



♦ *La* DIÉTÉTIQUE ♦

Les recommandations alimentaires en restauration scolaire sont sur une base de 20 menus :

10 féculents

10 légumes cuits

8 fruits minimum

4 fritures maximum

4 viandes non hachées minimum

4 poissons ou préparations à base de poisson (mini 70%)

4 pâtisseries maximum (> 15% de lipides, > 20% de glucides)

Un menu doit être composé d'un féculent, d'un produit laitier, d'un produit protidique, d'un légume et/ou d'un fruit.



Pour chaque tranche d'âge, des quantités par nature d'aliments sont préconisées afin de veiller au bon équilibre alimentaire des enfants.

Si l'enfant a terminé son repas, du pain peut être resservi, des fruits sont également proposés (2 maximum) si le plateau est fini (et si le fruit est proposé en dessert). Un supplément de féculents et de légumes est disponible en salle.

Les maternelles et élémentaires disposent d'un repas complet afin de les inciter à goûter chaque aliment, avec un choix d'entrée et de produits laitiers, pour leur montrer l'équilibre d'un repas.

Les collégiens composent leur plateau, il n'y a pas d'obligation de prendre l'entrée et le dessert.

La consommation est raisonnée pour le ketchup et la mayonnaise. Le sel est remis à la demande de l'enfant, le ketchup est distribué à raison d'une ou deux doses par personne, s'il est prévu au menu.

Choix de produits certifiés par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), organisme validant la qualité nutritionnelle des produits utilisés.

Education

◆ NUTRITIONNELLE ◆

ANIMATIONS

pendant le temps du repas

- Menus festifs tout au long de l'année :
Menu de rentrée, Noël, Pâques, Nouvel An Chinois, Chandeleur, menus colorés, menu régional, menu à pois...
- Semaine du goût :
Menu découverte, dégustation dans la cour de nouveaux produits et ateliers avec des professionnels
- Animations culinaires tout au long de l'année.



ACTIONS

au restaurant scolaire

Des rencontres

- 2 commissions élèves par an
- 2 commissions adultes par an

Développement **DURABLE** ◆

Le service restauration s'inscrit dans une démarche de développement durable avec une volonté de réduire les déchets, limiter les transports de marchandises, favoriser l'achat local et sensibiliser sur la qualité gustative et nutritionnelle des produits.

Ainsi, les choix se portent sur des conditionnements des matières premières en vrac pour les féculents et les laitages, des approvisionnements en produits agricoles locaux de qualité et de proximité, des menus adaptés à la saisonnalité des produits.

Une réelle coopération s'organise avec les fournisseurs pour limiter les invendus et le gaspillage, le service restauration modifie son menu et propose par exemple : des prunes pour Viguet Carin, des bûches pâtisseries de Noël pour Fayolle, du

fromage blanc bio pour la ferme du Crêt Joli, de la viande pour l'abattoir. Cette entente réciproque permet de proposer à nos usagers des produits de qualité.

Les bols pour le service de la soupe sont en plastique dur réutilisable pour limiter les déchets. Ainsi il n'y a plus de contenant jetable sur le plateau.

L'acquisition de matériel moins énergivore (fours dernière génération) ou consommant moins d'eau (lave batterie) nous rend plus respectueux de l'environnement.

L'utilisation d'une centrifugeuse permet de recycler les fruits abîmés en jus.

Grâce aux différentes actions, le gaspillage au restaurant scolaire de Megève est de 20 à 30 % par plateau, contre 30 à 40% au niveau national.

3 outils ♦ PÉDAGOGIQUES ♦

LE GÂCHIMÈTRE

C'est un outil pédagogique construit, élaboré et initié par le service restauration et le service communication.

Il s'agit d'un baromètre qui mesure le degré de mécontentement ou de satisfaction par rapport au volume de déchets récupérés la veille.

Cet outil pédagogique a pour objectif de faire prendre conscience aux élèves, agents,

enseignants, des kg de nourriture non consommés et jetés à la poubelle chaque jour.

Le service restauration a déjà remarqué depuis

la mise en place du système une baisse sensible au niveau du gaspillage des denrées. Un défi a été lancé aux demi-pensionnaires, pour diminuer le gaspillage.

Les économies ainsi réalisées ont été réinvesties dans des matières premières de qualité.

En 3 ans, la moyenne journalière de 100 kg de déchets par jour est passée à 60 kg par jour.



LES ECO FÛTS



Le principe est simple : après avoir mangé, les enfants vident leurs plateaux en triant les déchets alimentaires d'un côté et le pain de l'autre qui est récupéré dans l'Eco fût et mesuré en équivalent PAIN et EUROS.

Les restes de pain sont parfois conservés durant une semaine dans un sac transparent et exposés en salle.

La pesée permet d'évaluer la quantité de pain jetée par les élèves : au plus fort en une semaine 40 pains. Ce pain récupéré sert à nourrir les animaux.

LES COMPOSTEURS

Chaque jour, les élèves d'élémentaire récoltent les épluchures du restaurant scolaire. Ils alimentent les composteurs installés près de l'école maternelle Henry Jacques le Même. Le compost est ensuite utilisé pour enrichir la terre du jardin de l'école.



Historique

Année 12-13 : 1086 € de pain jeté par an

Année 13-14 : 919 € par an

Année 15-16 : 689 € par an.

◆ INSCRIPTION ◆

Les inscriptions se font auprès du **Service Enfance**,
Le formulaire d'inscription est également disponible sur www.megeve.fr.

Après la validation de l'inscription, n'hésitez pas à demander vos codes de connexion au **Portail Famille**, qui vous permettront de faire vos demandes de présence ou d'absence, de régler vos factures et de communiquer avec le service si besoin directement depuis votre domicile.
Il est important de lire le règlement intérieur du restaurant scolaire concernant le délai autorisé pour les demandes d'absence.

Les menus du mois (avec liste des allergènes sous forme de légende) et le règlement peuvent se consulter sur le site ou sur le portail famille.

www.megeve.fr > grandir à Megève



◆ ADMISSION ◆

En cas d'allergies et intolérances alimentaires, le restaurant scolaire n'est pas en mesure de fournir un repas spécifique, nous contacter pour plus d'informations.

Les parents dont l'enfant présente une intolérance, une allergie ou un régime, devront rédiger un PAI (projet d'accueil individualisé) signé obligatoirement entre la famille, l'établissement scolaire, le médecin et le service restauration.

Tout enfant inscrit à la restauration doit pouvoir justifier d'une couverture d'assurance « Responsabilité Civile » pour les dommages à autrui.

◆ FACTURATION ◆

Les factures sont établies tous les deux mois, à raison de cinq factures par an et sont à régler au **Service Enfance**, ou via le **Portail Famille** avec vos codes par carte bancaire.

Mise en place possible d'un prélèvement automatique.



Portail
◆ **FAMILLE** ◆

Accessible et convivial, il vous permet de réaliser depuis votre domicile les démarches relatives à la **Restauration scolaire**, au **Périscolaire**, à la **Crèche** ou à l'**Accueil de loisirs** (les mercredis).

- Déclaration de présences supplémentaires ou d'absences aux différents services
- Consultation/ modification de vos informations personnelles
- Envoi de messages auprès de nos services
- Accès à vos relevés de compte
- Paiement de vos factures
- Consultation des menus

Vous pouvez accéder à votre compte en ligne, depuis n'importe quelle connexion internet, 7j/7, 24h/24. Muni de vos codes d'identification et de votre carte de paiement (Visa® ou Mastercard®), le paiement via Paybox est entièrement crypté et protégé.

CONTACTS

Service Enfance
BP23
74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 58 77 84
service.enfance@megeve.fr



UN COMPTE PAR FAMILLE

Toutes les familles ayant un ou des enfants inscrits dans les services de la Ville possèdent un compte créé par le pôle Famille Enfance Education. Il vous suffit de vous rendre sur le site Internet de la Mairie de Megève

www.megève.fr > accès rapide > portail famille :



Saisir votre identifiant et votre mot de passe.

NB : votre identifiant commence toujours par 74120 ...
Il est impossible de le modifier.

Pour obtenir vos codes

Faites une demande au service restauration ou service enfance par e-mail ou par téléphone, vos codes vous seront renvoyés par e-mail dans les 48 heures.

Délai de prise en compte

La synchronisation de la base de données s'effectue durant la nuit, vos opérations n'apparaissent donc que le lendemain. Toutes vos demandes sont soumises à validation ou confirmation de la part de nos services.



megève

Service restauration
34 route de Rochebrune
BP 84
74120 MEGÈVE

tél. +33 (0)4 50 21 24 14
fax. +33 (0)4 50 91 49 02
service.restauration@megeve.fr



Mairie de Megève - 1 place de l'Eglise - 74120 MEGEVE
+33 (0)4 50 93 29 29 - www.megeve.fr