RESTAURATION SCOLAIRE

Afin de garantir la croissance et la santé des enfants, les menus sont établis conformément à la loi par une société de restauration.

La diététicienne de la ville vérifie les menus, et les améliore pour appliquer les priorités nutritionnelles du Programme National Nutrition Santé (PNNS) pour les enfants :

- participer à la construction d'un répertoire alimentaire varié.
- couvrir les besoins des enfants en corrigeant les excès et les carences.

En cas d'impossibilité de consommer ces repas pour des raisons médicales, les parents sont invités à mettre en place un PAI alimentaire.

↗ Structure des menus à Gif sur Yvette

Les menus sont majoritairement à 5 composantes (entrée, plat principal, accompagnement, produit laitier, dessert) avec quelques repas à 4 composantes respectant l'équilibre nutritionnel : le produit laitier dans l'entrée ou le dessert, ou bien un plat complet avec une salade.

Ainsi les repas contiennent :

- une variété de fruits et légumes, cuits ou crus sources de vitamines, minéraux et fibres en entrées, plats d'accompagnements ou en desserts.
- une variété des **féculents** (légumes secs, pommes de terre ou céréales), sources de glucides complexes et fibres dans les entrées, les accompagnements ou les desserts.
- une variété de viande de poisson ou d'œuf sources de fer et de protéines de qualité pour bien grandir
- une variété de **produits laitiers** (fromages ou laitages) principales sources de calcium complétant l'apport en protéines

Les aliments contenant trop de sucres ajoutés, de sel et de graisses de mauvaise qualité sont limités.

↗ Les plus de la ville

- Les équipes de cuisine municipale sont très vigilantes quant au respect des règles d'hygiènes pour garantir la bonne santé des enfants. Elles s'attachent aussi à améliorer le goût et la présentation des plats.

- La diététicienne veille au respect du cahier des charges par la société de restauration :
  - respect des labels et certifications :

    Race à viande Label rouge CQC

    Produits locaux 20% de produits proposés essentiellement sur les fruits et légumes, notamment ceux étant les plus contaminés
  - respect des grammages adaptés aux besoins des enfants selon leurs classes d'âge.

- Une équipe d'animateurs et d'ATSEM se consacre aussi, au jour le jour, à l'accompagnement et à l'éducation au goût.

- Des animations organisées pendant la pause méridienne par la diététicienne et réalisées par les animateurs, le personnel de cuisine et les ATSEM sensibilisent les enfants à l'équilibre alimentaire, à l'éveil des goûts et à la lutte contre le gaspillage.