

Restaurants scolaires

La Ville de Petit-Quevilly porte une attention particulière à la restauration scolaire. Les 1 600 repas quotidiens sont préparés avec soins par les employés municipaux de la cuisine centrale.

Une cuisine centrale, une certification ISO 9001

L'intégralité des repas servis dans les établissements scolaires et restaurants pour personnes âgées de la ville sont confectionnés par les agents municipaux à la cuisine centrale.

Le service municipal de restauration scolaire est certifié Iso 9001 version 2015 depuis le 13 juillet 2018. Cette certification implique le respect de 5 objectifs :

- > garantir une bonne hygiène ;
- > maîtriser les coûts ;
- > offrir aux convives des repas adaptés à leurs besoins ;
- > améliorer l'information en direction des clients ;
- > accompagner les clients et les usagers vers de nouveaux modes de consommation.

Délivré par un organisme certificateur extérieur à la Ville, Apave, ce label concerne non seulement la cuisine centrale mais aussi tous les offices et réfectoires de la ville, où sont employés 130 agents de restauration. Le temps de restauration scolaire est conçu pour apporter aux enfants déjeunant dans les écoles calme et détente. Les locaux sont aménagés : self dans les écoles primaires, salle d'activités, aires de jeu extérieures... Une équipe compétente encadre les enfants. Une commission de restauration regroupe du personnel municipal, des enseignants et des représentants de parents d'élèves.



La cuisine centrale, c'est :

290 000 repas par an

15 écoles, 4 centres de loisirs, 2 restaurants de personnes âgées, 1 restaurant du personnel communal

170 agents : personnel de production, responsables d'office, agents de restauration et d'entretien et animateurs sur le temps du midi

25 tonnes de fruits par an

4,5 tonnes de légumes épluchés par an

Bien manger, bien trier

Plus de bio à la cantine !

La Ville de Petit-Quevilly s'engage à augmenter les approvisionnements en produits issus de l'agriculture bio et/ou des circuits courts (c'est à dire de producteurs locaux) à hauteur de 20 %.

Concrètement, plus de produits de notre région sont servis dans les assiettes de nos jeunes convives : plus de produits laitiers (fromage blanc, yaourts, crème fraîche, Neufchâtel, camembert), plus de viande (bœuf, porc, veau) et encore plus de fruits et de légumes Normands !

Du pain du moulin

Depuis fin janvier, il y a du pain bio à chaque repas. La Ville a choisi la minoterie de Vittefleury, un moulin près de Fécamp, qui moud 100% de blés normands biologiques.

Au cours du second trimestre, un repas végétarien, sera proposé une fois par mois. L'équipe teste actuellement les produits.

Halte au gaspi

La Ville poursuit ses actions de sensibilisation à des modes de consommation éco-responsable et au gaspillage alimentaire auprès des écoliers.

Tous les établissements scolaires sont sensibilisés au gaspillage. Chaque école possède une balance : les enfants pèsent les aliments non consommés et prennent conscience des quantités jetées.

Depuis novembre 2017, 15 boîtes «gaspi-pain» sont installées dans chaque restaurant scolaire et deux tables de tri sont arrivées dans les écoles primaires Chevreul et Méret. Ainsi, à la fin du repas, les enfants prennent l'habitude de jeter les restes de leur assiette dans les trois bacs : déchets alimentaires, pain et emballages.

Inscriptions

Tous les enfants inscrits dans une école maternelle ou élémentaire de la Ville peut s'inscrire à la restauration scolaire. La période d'inscription se déroule à partir d'avril sur le Kiosque famille, en juin au service Accueil Enfance et Loisirs sur rendez-vous et se poursuit toute l'année, **au moins 2 jours ouvrés avant le jour du repas.**

Vous pouvez inscrire votre enfant auprès de l'Accueil Enfance Loisirs, ou sur votre kiosque famille. Vous avez le choix entre 3 types de menus :

- > Menu de base (ils sont affichés à l'école et consultables sur le site de la Ville)
- > Menu A : menu sans porc
- > Menu B : menu sans viande

En cas d'absence prévue, modifier vos réservations sur le kiosque famille **au moins deux jours ouvrés** avant le jour du repas et prévenir l'école.

En cas de maladie, transmettez **dans les 7 jours** qui suivent l'absence, un certificat médical à l'Accueil Enfance Loisirs.



Les absences non signalées seront facturées.



VILLE DE PETIT-QUEVILLY

Hôtel de ville
Place Henri-Barbusse - BP 202
76141 Petit-Quevilly Cedex