

# Charte de la Restauration Scolaire des collèges publics de Seine-et-Marne



## AXE 1 : QUALITE DES REPAS SERVIS

### 1. Offrir des menus variés et équilibrés conformes à la réglementation

Proposer un menu à 5 composantes avec un choix dirigé pour les entrées et les desserts.

### 2. Distribuer des repas conformes à la réglementation sanitaire

Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### 3. Offrir une qualité organoleptique\* incomparable

Proposer des plats cuisinés sur place privilégiant des produits frais et de saison tout en veillant à leur présentation.

### 4. Former et accompagner les équipes de cuisine

Le Département s'engage à mettre en place un plan de formation et à accompagner les établissements et les professionnels dans la mise en œuvre d'une restauration de qualité.



## AXE 2 : UN SERVICE DE RESTAURATION PARTICIPATIF ET ACCESSIBLE A TOUS

### 5. Améliorer les conditions d'accès et d'accueil

Créer un cadre permettant d'accueillir, dans de bonnes conditions et dans un environnement agréable, les demi-pensionnaires et ce, en leur garantissant un temps à table suffisant.

*\*Organoleptique : propriétés d'un aliment en termes de goût, odeur, aspect, couleur et consistance*

### 6. Animer et impliquer davantage les collégiens demi-pensionnaires et leur famille

Favoriser la concertation et les échanges pour prendre en compte les attentes des convives dans la limite du cadre réglementaire et organisationnel qui régit la restauration scolaire.

Proposer régulièrement des repas à thème sur la base du calendrier départemental d'animations à minima.

### 7. Faciliter l'intégration de tous les élèves

Tendre à l'harmonisation des tarifs pratiqués dans l'ensemble des collèges publics du Département.

Permettre aux familles qui remplissent les conditions de ressources, de bénéficier de l'aide à la restauration scolaire.

Rendre accessible la salle de restaurant aux élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier en leur proposant des modalités d'accueil adaptées.



## AXE 3 : UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

### 8. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Mettre en place des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire et sensibiliser les collégiens.

### 9. Pratiquer une restauration éco responsable

Veiller à favoriser des critères de développement durable dans le choix des produits (alimentaire et entretien), des matériels et de leur utilisation.

### 10. Offrir une fois par mois un menu Eco-Responsable

Sensibiliser les élèves à avoir une réflexion sur les modes d'élevage et de culture en proposant régulièrement des menus à visée éco-responsable.