



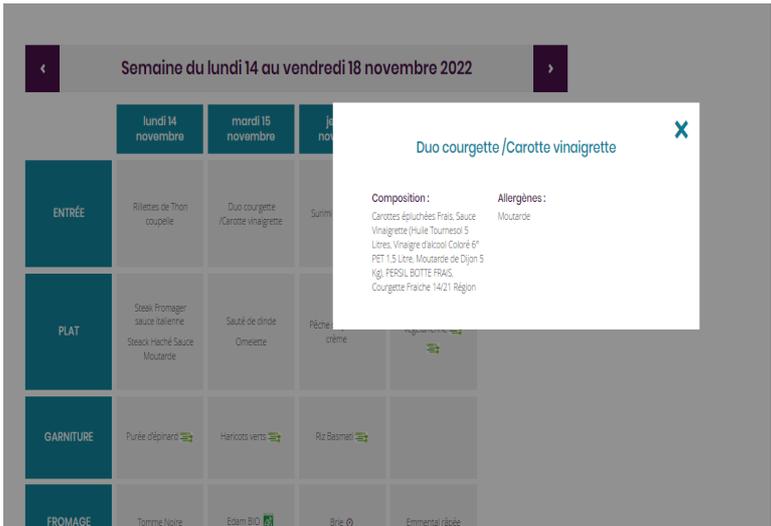
## MENU INTERACTIF SUR LE SITE DE LA VILLE DE CHERBOURG-EN-COTENTIN

Depuis janvier 2023, les familles des enfants fréquentant les restaurants scolaires de Tourlaville, Querqueville, La Glacière et le territoire d'Octeville peuvent dorénavant consulter les menus des repas servis aux enfants de façon interactive et ce, afin de leur permettre de s'informer sur :

- ✓ la nature et la qualité des produits utilisés par la cuisine centrale René Le Bas,
- ✓ la composition des recettes, tout en identifiant les allergènes,
- ✓ les modifications apportées au menu, liées à des contraintes techniques ou logistiques.

La mise en ligne du menu interactif est une avancée significative permettant à la collectivité d'être transparente au sujet de la composition et de la qualité des repas préparés par la cuisine centrale Le Bas, au-delà même de toute obligation légale.

Selon le modèle ci-dessous, il est possible de cliquer sur chaque recette pour obtenir le détail des allergènes et connaître la composition des plats.



Semaine du lundi 14 au vendredi 18 novembre 2022				
	lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<b>ENTRÉE</b>	Rillettes de Thon coupelle	Duo courgette / Carotte vinaigrette	Salmon	
<b>PLAT</b>	Steak Fromager sauce salicorne	Sauté de dinde	Pêche	
<b>GARNITURE</b>	Purée d'épinards	Haricots verts	Riz Basmati	
<b>FROMAGE</b>	Tomme Noire	Edam Bio	Brie	Emmental râpé

**Duo courgette / Carotte vinaigrette**

**Composition :**  
 Carottes épluchées Frais, Sauce Vinaigrette (Huile Tournefort 5 Litres, Vinaigre d'alcool Cordoné 6° PET 1.5 Litre, Moutarde de Dijon 5 Kgl, PERSIL BOTTE FRAIS, Courgette Fraiche 14/21 Région

**Allergènes :**  
 Moutarde

En attendant leur rattachement à la cuisine centrale en septembre 2023, les familles des enfants fréquentant les restaurants scolaires d'Équeurdreville-Hainneville et du territoire de Cherbourg-en-Cotentin peuvent consulter et télécharger les menus sur le site de la Ville.

## REPAS DE SUBSTITUTION

Au cours du premier trimestre de l'année scolaire 2022/2023, il a été livré un repas de substitution dans chaque restaurant scolaire afin d'être utilisé pour toute situation de crise, comme par exemple un épisode neigeux.

Ce repas peut être mis en œuvre sans cuisson ni réchauffage, il est composé comme suit : entrée à tartiner au thon et ses biscottes, taboulé végétal, chips et crème dessert au chocolat.

En raison des dates de péremption des produits, ce repas sera servi aux enfants durant les beaux jours afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Le renouvellement des stocks se fera dès consommation.

Une communication sera réalisée lorsque ce repas sera servi aux enfants au cours du dernier trimestre de l'année scolaire 2022/2023.

## PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI) ET ALLERGÈNES

La cuisine centrale a édité un document concernant les allergies et habitudes alimentaires et leurs modalités de prise en charge.

Les allergies alimentaires font l'objet d'un projet d'accueil individualisé (PAI) pour raisons médicales qui sera transmis à la cuisine centrale afin d'établir la faisabilité du repas et ainsi garantir la santé et la sécurité de l'enfant.

Les 14 allergènes officiellement reconnus sont également mis en évidence sur les menus interactifs en ligne.

A noter également, l'allergie inscrite entraîne l'exclusion de l'ensemble de la catégorie d'aliments associée.

Dans le cas d'une situation non prise en charge par la cuisine centrale, le panier repas sera proposé.

## DÉMÉNAGEMENT

Les bureaux de la directrice, de la cheffe de service Organisation et Qualité, de la diététicienne et de l'assistante de direction de la Direction de la Restauration Scolaire et Collective sont dorénavant situés à la mairie d'Équeurdreville-Hainneville.

## COGITONS ENSEMBLE

Au cours du forum participatif de la Ville de Cherbourg-en-Cotentin qui s'est déroulé le 29 novembre 2022, diverses tables rondes sur différents sujets ont été mises en place.

Concernant notre direction, la thématique retenue était « Le temps du repas : on y fait quoi ? »

Vous trouverez ci-dessous le compte rendu de cette table ronde :



## Le temps du repas : on y fait quoi ?



### Constats

Permettre aux enfants de connaître ce qu'ils mangent / avoir pleine conscience de l'aliment (approvisionnement, culture, sensations lors du repas ...).

Avoir des produits qui ont du goût et un visuel attrayant.

Permettre aux enfants d'être acteurs de leur repas.

Prendre en compte les goûts des enfants.

Alerter sur le gaspillage et le devenir des déchets.

Une meilleure gestion du bruit.

Quel doit être le rôle de l'animateur ?



### Propositions

Présentation des producteurs et visites des exploitations.

Cultiver et cueillir certains fruits et légumes directement par les enfants.

Visiter la cuisine centrale.

Proposer un meilleur affichage du contenu des assiettes

Réaliser des ateliers cuisine avec les enfants

Des clostras et aménagements de l'espace (petites tables plutôt qu'une grande table de 8 ou 10)

Former les animateurs et agents de restauration : principes de nutrition, éducation au goût, sensibilisation au gaspillage alimentaire.