

Chers parents,

Depuis la rentrée 2016, nous avons beaucoup travaillé au sein de la commission cantine afin d'améliorer le repas des 320 enfants qui y mangent en moyenne chaque jour.

Après avoir démarché d'autres prestataires, nous avons choisi de renouveler notre contrat auprès de la société de repas RPC, basée dans l'Ain.

Au fil des années, RPC est devenu un véritable partenaire de notre école, réactif, professionnel et ouvert à nos propositions.

Un nouveau cahier des charges a été établi, articulé autour de 3 objectifs principaux :

- l'intégration d'1 produit bio par repas (20% du repas)
- la lutte contre le gaspillage avec des quantités commandées ajustées aux consommations réelles
- la valorisation des déchets : à partir de septembre 2017, les barquettes en plastique utilisées pour le conditionnement des repas seront récupérées par RPC pour être transformées en billes puis recyclées en bouteilles et stylos

Avec l'arrivée du printemps, le menu bistrot a laissé place au menu standard composé d'une entrée (crudité), un plat protidique et son accompagnement, un fromage et un dessert.

Nous veillons depuis plusieurs mois à être plus attentifs à l'équilibre des menus avec notamment la volonté de diminuer la consommation de plats industriels frits ou panés (type nuggets de poulet ou poissons panés) sans pour autant les supprimer totalement ayant conscience qu'ils sont appréciés des enfants.

Un menu végétarien sera proposé 1 à 2 fois par mois.

Au rayon boulangerie, nous sommes toujours satisfaits de consommer très localement, et, à notre initiative, Monsieur Cartellier fera découvrir aux enfants une fois par mois un pain fabriqué avec une farine différente de celle de la flûte tradition.

Nous travaillons aussi à la réalisation d'autres actions autour du goût et plus largement, de l'éducation à la culture alimentaire. C'est un véritable enjeu... de santé avant tout.

Beaucoup de choses restent perfectibles et bien des batailles sont à mener, mais pas à pas, chez vous ou ici à l'école, pour vous et pour nos enfants, tentons d'être sur le chemin du mieux. Du mieux manger.

Merci de votre attention,

L'OGEC - Commission cantine

Séverine Sanchez-Franchi – Chef d'établissement