

# Restauration municipale



Des produits frais et de qualité



Des produits locaux en priorité



Des menus élaborés par les chefs de cuisine selon un plan alimentaire, validés par une diététicienne et qui respecte les objectifs nutritionnels du GEM- RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)



La réduction des déchets d'emballages ainsi que la limitation des gaz à effets de serre sont aussi des objectifs du service restauration

## PRODUCTION

1800

repas/jour

40

agents  
restauration  
municipale

2

cuisines  
centrales

8

groupes  
scolaires

145

animateurs & ATSEM pour l'encadrement des enfants sur la pause méridienne



Liaison chaude



Les responsables de sites travaillent le matin en cuisine centrale et se rendent sur leur site pour le service



Inscription le matin pour le midi en mode "table ouverte"



# ACHATS

400 000 € /An

45%

Local

+6%

Bio Local

+2%

Commerce équitable



## MARCHÉ PUBLIC

15 lots

de denrées alimentaires



les lots

=



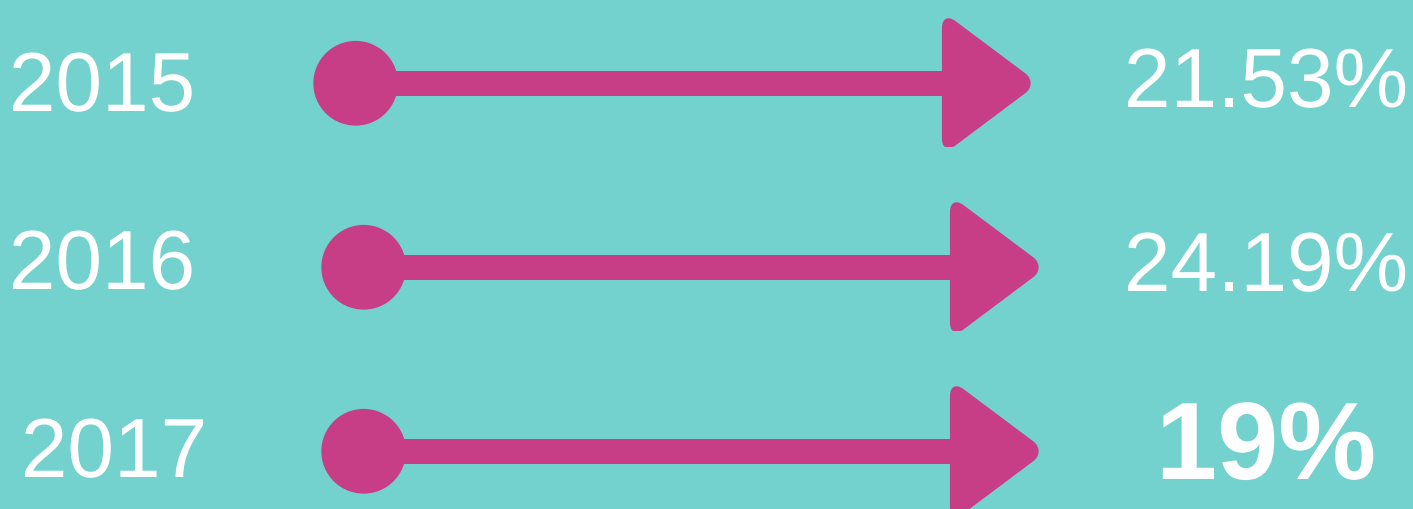
les commandes,  
les factures,  
les livraisons



entre les besoins  
et le nombre  
de fournisseurs



# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE



50g de déchets par repas  
pour une moyenne  
nationale de 125g



## LE SAVIEZ-VOUS ?

**12.78%**

des repas d'un enfant  
sont pris à la  
restauration municipale

