

**Compte rendu de la Commission des Menus des écoles
Mardi 2 décembre – salle 206 à l'Hotel de Ville**

PARTICIPENT A LA REUNION :

Nom	Prénom	Qualité/Fédération	
MAYET	Martine	Adjointe au Maire	Education et enfance / Ville
GOUREVITCH	Sophie	Directrice	Education et Enfance / Ville
BARWICKI	Anne	Contrôleur DSP restauration	DSP Restauration / Ville
SALAMON	Valérie	Contrôleur qualité restauration	DSP Restauration / Ville
ASMAR	Essadia	Responsable de l'équipe Technique	École TUCK/ Ville
ZERROUKI	Zakaria	Responsable restauration	École MARTINETS / Ville
PASSERON	Camille	Conseillère municipale	TUCK mat
ROCCHI	Serge	Conseiller municipal	TUCK B
TEMGHARI	Rafik	Conseiller municipal	BUISSONNETS
DEVISME	Samuel	Directeur Général des Cuisines centrales	SCOLAREST
TEIXEIRA	Eric	Directeur	SCOLAREST
JEAN	Camille	Diététicienne	SCOLAREST
DE ALMEIDA	Sandra	Fédération indépendante	BUISSONNETS
KONATE	Sarah	Fédération indépendante	BUISSONNETS
RENINGER	Jean Cédric	PERM	LA MALMAISON
OUZZAOUIT	Samira	PERM	CAMUS
CAPGRAS	Isabelle	PERM	TRIANONS
LESAUNIER	Magalie	PEEP	FERRY
BLAISON	Romane	PEEP	MONET
SEBBOUH-BENDJEBBOUR (excusée)	Lila	PERM	FERRY

Ordre du jour :

1. Enjeux de la restauration scolaire & organisation de la production
2. Rôle des membres de la commission des menus
3. Gaspillage alimentaire (Biodéchets 2024/2025 / challenge / dons)
4. Ateliers / animations
5. Questions des fédérations
6. Lecture des menus de janvier à mars 2026

1 - Enjeux de la restauration scolaire & organisation de la production

La Ville délègue le service de la restauration municipale à la société SCOLAREST par un contrat de délégation de service public (DSP) depuis le mois d'août 2023. Ce contrat intègre les écoles, les crèches, le service du portage à domicile et les centres de loisirs, soit un volume de 7 000 repas jour.

Il y a 2 acteurs opérationnels :

- ✚ **La société SCOLAREST**, assure la production et la livraison des repas
- ✚ **Les services municipaux** ont en charge le contrôle réception, la mise en œuvre, jusqu'à la distribution des repas aux enfants.

C'est un partenariat entre la Ville et le prestataire pour assurer un repas équilibré dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales.

CONCEPTION DES MENUS

La structure des menus est élaborée par la diététicienne SCOLAREST sur la base des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) et de l'arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Le GEMRCN définit le nombre de plats servis au cours du repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée en fonction de l'âge des consommateurs.

ENGAGEMENTS QUALITATIFS DES MATIERES PREMIERES

Le cahier des charges de la Ville de Rueil intègre : 50% d'alimentation durable dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique, 100% Porc BBC Français, 100% Volaille BBC Française, 100% Bœuf Français Race à Viande, 100% de Veau Français, Bœuf et Veau Bio ou Label Rouge pour atteindre les 50% d'alimentation durable, 100% Pêche Responsable.

MODE DE PRODUCTION DES REPAS

Les plats sont confectionnés à RUEIL-MALMAISON dans la cuisine centrale selon le principe de la liaison froide, avec une remise en température sur les offices de la Ville. La ville a exigé sur son contrat de DSP restauration 2023 une production à J-1, soit au plus près du jour de consommation pour garantir une plus grande qualité gustative.

CONTRÔLE DE LA CUISINE CENTRALE EFFECTUE PAR LA VILLE

Des contrôles règlementaires sont effectués tous les jours par le contrôleur qualité de la ville. Ces principales missions portent sur la bonne pratique au respect des règles d'hygiène, au suivi de la traçabilité des aliments, ainsi qu'au contrôle du bon respect des engagements qualité du cahier des charges.

2 - Rôle des membres de la commission des menus

Le parent correspondant a un rôle important car il est le lien privilégié entre les familles et la Ville. Il est chargé de prendre en compte les remarques, proposer des suggestions afin d'améliorer la prestation, participer aux commissions des menus et aux déjeuners dans les écoles.

3 - Gaspillage alimentaire (Biodéchets 2024/2025 / challenge / dons)

Biodéchets

Un bilan des biodéchets est présenté sur le diaporama, il a été réalisé en fonction des données récoltées par les Alchimistes (société qui récolte 1 à 2 fois par semaine les biodéchets pour les transformer en compost) et en fonction des effectifs

Les biodéchets comprennent tous les déchets alimentaires à l'issue du repas (les os, les peaux des fruits sont comptabilisés)

Il se peut également que des déchets soient déposés dans les bacs ordinaires, ces chiffres sont donc à pondérer.

Challenge

Un challenge anti gaspillage a été organisé entre les écoles MONET, BUISSONNETS et la MALMAISON le 24 novembre.

Le menu était composé de : poisson / riz / poireau / fromage blanc / clémentines

L'école des BUISSONNETS a remporté ce challenge et chaque enfant a pu recevoir un chocolat offert par SCOLAREST et un calendrier des fruits et des légumes de saison offert par l'ADEME.

D'autres challenges seront organisés dès janvier 2026 sur d'autres écoles.

Dons

Depuis février 2025, Scolarest a signé une convention avec PROXIDON, banque alimentaire mettant en relation des associations avec la cuisine centrale.

Depuis septembre 2025, 400 kg de denrées soit l'équivalent de 800 repas ont été distribués aux associations.

4 - Ateliers / animations

3 petits déjeuners ont été organisés le mercredi matin dans les centres de loisir. La diététicienne de SCOLAREST a présenté aux enfants comment composer le petit déjeuner idéal et équilibré.

Des enfants de l'accueil de loisirs Europe ont pu visiter la cuisine centrale, puis participer à la préparation d'un repas.

5 - Questions des fédérations

Cf questions en pj

6 - Lecture des menus de janvier à mars 2026

Les menus de janvier à mars 2026 ont été ajustés en prenant en compte certaines remarques des parents (cf menus en pj)

Prochaines dates des visites de cantine :

09/01/2026	Moulin
22/01/2026	Tuck
12/02/2026	Sand
17/02/2026	Daudet
17/03/2026	Trianons
23/03/2026	Pasteur

Prochaine commission des menus : jeudi 19 février 2026 à la CC