



Commission des menus

Le 2 décembre 2025

Anne BARWICKI
Valérie SALAMON

Ordre du jour

- ▶ Introduction
- ▶ Enjeux de la restauration scolaire & organisation de la production
- ▶ Rôle des membres de la commission des menus
- ▶ Gaspillage alimentaire (Biodéchets 2024/2025 / challenge / dons)
- ▶ Ateliers / animations
- ▶ Questions des fédérations
- ▶ Lecture des menus de janvier à mars 2026



Enjeu

- ▶ **Mission de la ville** : Les articles L. 213-2 et L. 214-6 du code de l'éducation précisent que la mise en œuvre d'un service de restauration scolaire demeure facultative dans le premier degré d'enseignement. La ville a décidé, néanmoins, de proposer ce service aux enfants.

Assurer un repas équilibré dans les conditions d'hygiène et de sécurité optimales.

▶ DSP

- ▶ La ville délègue le service de la restauration municipale à la société SCOLAREST par un contrat de délégation de service public (DSP)
- ▶ Début du contrat : 1^{er} août 2023
- ▶ Durée : 10 ans
- ▶ Montant initial annuel : 6 620 000 euros HT
- ▶ Possibilité de repas pour clients extérieurs



La restauration municipale

- ▶ La restauration scolaire en chiffres :
 - ▶ 23 écoles
 - ▶ 6000 repas servis en moyenne par jour,
 - ▶ Mais aussi, les centres de loisirs avec 2 500 repas en moyenne servis les mercredis

- ▶ Le contrat comprend également la prise en charge des repas pour :
 - ▶ les Crèches (13 crèches) (élue : Mme DAMBLON, direction : Mme LABUS) : 600 repas / jour
 - ▶ les Seniors (élue : Mme CHANCERELLE, direction : Mme SOMBERT) : 350 repas / jour

- ▶ Ce contrat est porté par :
 - ▶ Martine MAYET, *Adjointe au Maire, déléguée à l'éducation et aux centres de loisirs*
 - ▶ Sophie GOUREVITCH, *directrice adjointe de l'Education*
 - ▶ Anne BARWICKI, *contrôleur gestion de la DSP*
 - ▶ Valérie SALAMON, *contrôleur qualité de la DSP*



Ville de Rueil-Malmaison

2 acteurs

Production des repas
par SCOLAREST à la
cuisine de Rueil

1



Livraison des repas
par SCOLAREST sur
les différentes écoles

2



Réception des repas
par les équipes
techniques de la Ville

3



Mise en œuvre et service
des repas par les équipes
techniques de la Ville

4



1 objectif commun

Partenariat entre la Ville et le prestataire pour allier
équilibre, découverte et plaisir dans l'assiette de l'enfant

Organisation de la production par SCOLAREST et contrôles effectués par la Ville

- ▶ La structure des menus est élaborée en répondant aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) avec parfois une adaptation sur certains types de produits
- ▶ Le cahier des charges actuel respecte la loi EGALIM
- ▶ Les denrées sont préparées à la cuisine centrale selon le principe de la **liaison froide**, avec remise en température sur les offices de la ville.
- ▶ Des contrôles réglementaires sont effectués tous les jours par le contrôleur qualité de la ville (respect des règles d'hygiène, traçabilité des aliments, contrôle du respect des engagements qualité etc.).



Commission des menus

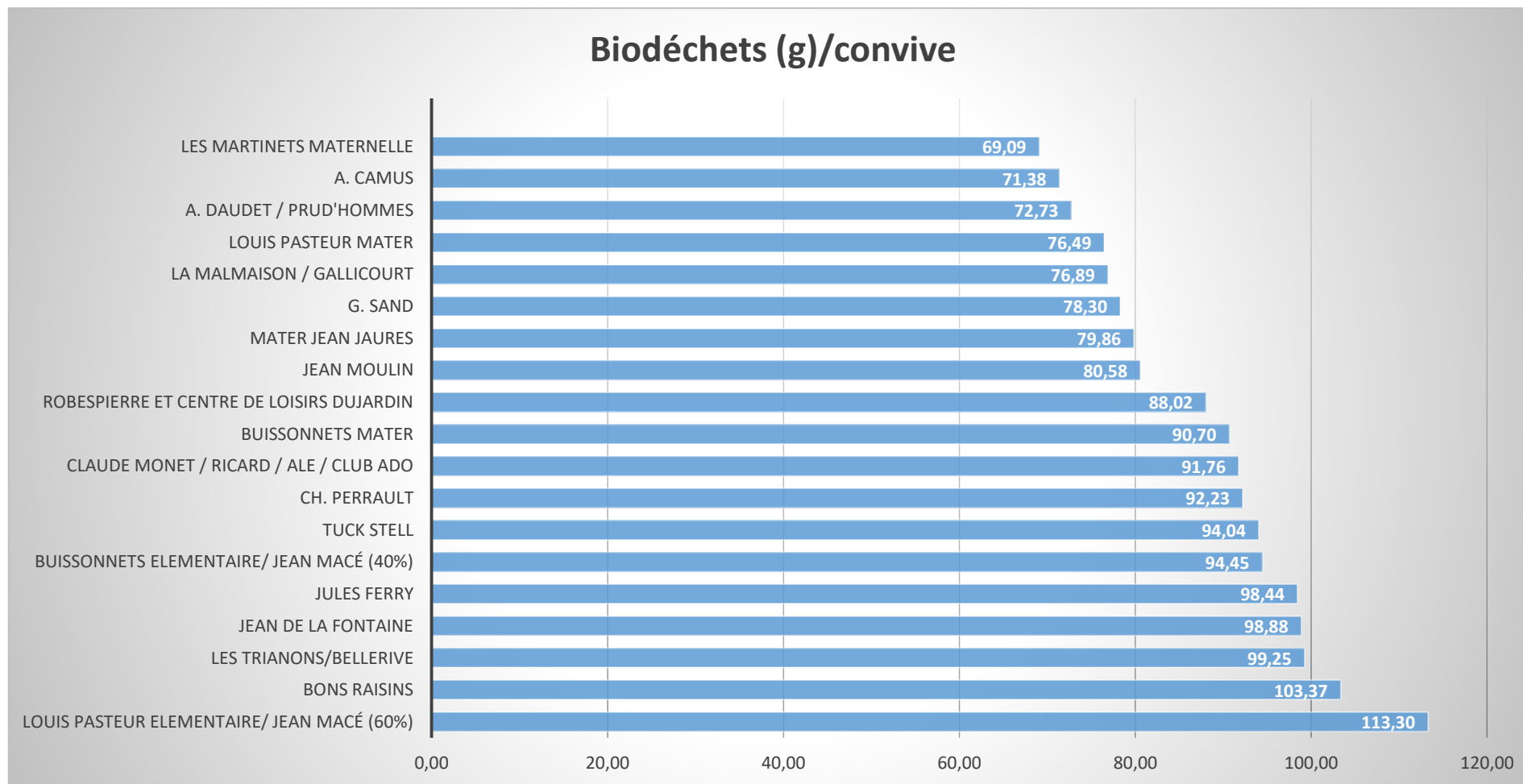
- ▶ Elle se réunit 4 fois par an, pour échanger sur :
 - ▶ Les menus de la période écoulée
 - ▶ Les menus de la période à venir
- ▶ Le rôle du parent correspondant :
 - ▶ Etre le lien entre les familles, pour recueillir les observations sur les menus de la période écoulée,
 - ▶ Proposer des solutions, suggestions pour améliorer la prestation
 - ▶ Assister aux repas des enfants dans les écoles (*depuis le début de l'année 13 parents ont assisté aux visites réalisées dans 4 écoles différentes*)
 - ▶ Participer à une visite de la cuisine centrale



Gaspillage alimentaire



Biodéchets 2024-2025 par établissement



Dons aux associations

- ▶ 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

LUNDI 24 NOVEMBRE

CHALLENGE

ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

GRAND DÉFI ENTRE LES BUISSONETS,
CLAUDE MONET ET LA MALMAISON



**Objectif : Limiter au maximum les restes
dans les assiettes**



Récompense prévue pour l'école gagnante



Défi anti-gaspillage alimentaire

POURQUOI ?

À l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), l'objectif est de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et de leur apprendre les bons gestes pour le limiter.

QUI ?

Trois cantines scolaires, présentant des niveaux de gaspillage similaires, ont pris part au défi.

COMMENT ?

À la fin de chaque service, les biodéchets étaient pesés. L'école ayant produit la plus faible quantité de déchets organiques remportait le défi.

Défi anti-gaspillage alimentaire

- La majorité des enfants ont participé avec enthousiasme et ont fait preuve de curiosité.
- Ce défi a également permis de remettre en avant certaines pratiques oubliées, notamment l'utilisation du « gâchimètre » à la Malmaison.
- D'autres actions similaires seront proposées en 2026.



Ateliers / Animations

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. These shapes are primarily located on the right side of the frame, creating a dynamic, layered effect. The rest of the background is plain white.

Animations / Ateliers

Scolarest

Etablissement	Date	Animation	Enfants
ALE/Club Ado	21/10/25	Visite Cuisine centrale	16
Georges Sand	24/09/25	Petit déjeuner	32
Gallicourts	5/11/25	Petit déjeuner	30
Dujardin		Petit déjeuner	30



Ateliers / Animations



Ville

Etablissement	Date	Atelier	Enfants
ALE	12/11/2025	Manger avec les 5 sens	12
Gallicourts	19/11/2025	idem	14
Bons Raisins	26/11/2025	idem	34

Planifiés pour décembre

Gallicourts	03/12/2025	Fruits et légumes de saison	15
Les Martinets	10/12/2025	idem	-
Albert Camus	12/12/2025	idem	-
ALE	17/12/2025	idem	-

Lecture des menus

de janvier à mars 2026

Merci de votre attention