

Qu'est-ce qu'on mange à midi ?

GUIDE PRATIQUE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



SALON
DE PROVENCE
LA VILLE



ÉDITO

Le plus grand restaurant de Salon !

Avec près de 3000 repas cuisinés et servis chaque jour d'école aux petits salonnais, la cuisine centrale est le plus grand restaurant de la ville.

Comme au restaurant, les équipes de la Ville, diététiciens, cuisiniers, aide-cuisiniers... veillent au caractère gustatif des menus.

Mais ce n'est pas le seul paramètre. La qualité nutritionnelle des repas, l'équilibre alimentaire et l'hygiène sont également prépondérants dans l'élaboration et la préparation des repas.

La priorité est donnée au local avec, quand cela est possible, des fruits et légumes de Salon-de-Provence. À travers ce choix affirmé, nous soutenons nos agriculteurs locaux, favorisons les circuits courts et préservons ainsi notre environnement.

Le temps du déjeuner est essentiel pour le développement et la santé des enfants. Parce que l'éducation au goût contribue également à former les citoyens de demain, nous mettons tout en œuvre pour offrir aux écoliers salonnais le meilleur.

Bon appétit !

Nicolas Isnard,
Maire de Salon-de-Provence,

Emmanuelle Cosson,
Conseillère Municipale déléguée à l'Alimentation
et à la Restauration collective

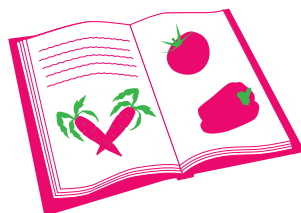
À TABLE !

3000 enfants

déjeunent à la cantine (près de 8 élèves sur 10 !)



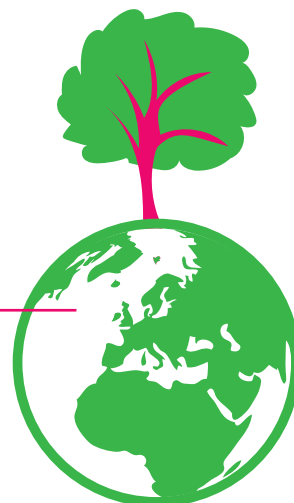
2 tonnes
de marchandises cuisinées
tous les jours par 5 cuisiniers



500 recettes
différentes dans les carnets
du chef

738 m²
de cuisine dans
la Gandonne

+ de 33%
de bio





C'EST BON (ET BIEN DE CHEZ NOUS !)

Les menus sains et équilibrés

Deux diététiciennes élaborent les menus et veillent à l'équilibre alimentaire. La priorité est donnée aux produits de **saison**, **locaux** et **bio** si possible.

20 agents, dont 5 cuisiniers préparent les repas à la cuisine centrale à Salon. Ils sont ensuite livrés dans les 27 écoles de la ville.

Des saveurs bien d'ici sont privilégiées : bourride, ratatouille, brandade, gardianne de taureau, aïoli...

Vos enfants mangent aussi "**autrement**" : deux repas alternatifs ou semi-alternatifs sont servis chaque semaine pour limiter l'utilisation des protéines animales. Cela ne signifie pas que les enfants ne mangent plus de viande, mais qu'ils en mangent moins et mieux.

La viande consommée est de qualité. Par exemple, le bœuf frais vient de Lozère.

C'est bon pour la santé et bon pour la planète !



Du champ à l'assiette

On cuisine avec les produits de chez nous !

17 tonnes de denrées fournies par nos agriculteurs locaux : 10700 kiwis, 3400 nectarines, 1500 poires, 7200 pommes, 300kg de prunes, 416kg de raisin, 1T de tomates, 24000 fromages régionaux, 670kg de taureau de Camargue.

Légumes et féculents : priorité au bio !

Plus de 33% de bio : haricots verts, pomme de terre, chou-fleur, épinards, pâtes, riz, semoule, blé, courgettes, carottes...

Le saviez-vous ?

Chaque jour, le reste des assiettes est étudié. Pour éviter du gaspillage, certains plats ne sont plus proposés ou d'autres plébiscités !





Le saviez-vous ?

Sans surprise le plat préféré des enfants est les pâtes. À Salon, afin de favoriser l'éducation au goût, on sert aux enfants des pâtes bio semi-complètes !



Une cuisine sous contrôle

La cuisine est placée sous la supervision d'une **diététicienne hygiéniste**.

La production est réalisée dans des **conditions d'hygiène strictes** relatives au plan de maitrise sanitaire, sous contrôle de l'État et via un laboratoire d'analyse microbiologique externe.

Une **traçabilité** de toutes les fabrications est établie.

Le personnel est formé régulièrement aux **bonnes pratiques**.

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

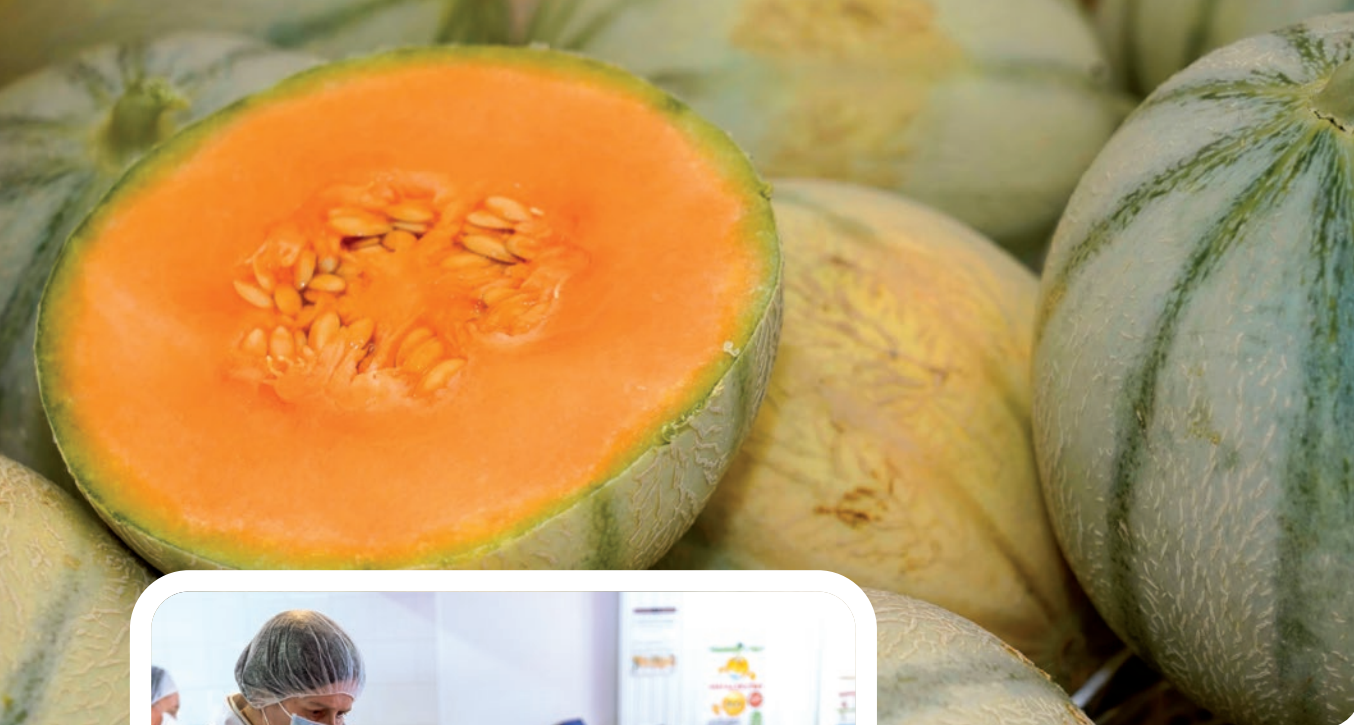
**Service à table ou passage au self,
à chaque âge sa formule !**

Les maternelles mangent à table sous la bienveillance des ATSEM qui accompagnent l'enfant dans la découverte des goûts, dans l'épluchage...

Dans les élémentaires, des selfs sont installés partout où cela est possible (8 écoles sur 11 en sont pourvues). Cela permet plus d'autonomie, on mange dans l'ordre que l'on veut et on choisit !

Des salles de restaurant adaptées : lave-mains et sanitaires à proximité, tables et chaises adaptées, revêtements anti-bruits pour une meilleure insonorisation.





Non au gaspillage, oui au tri !

Une **production qui s'adapte** aux prévisions d'effectifs et à l'âge.

Le **reste des assiettes étudié** pour éviter les gaspillages ultérieurs.

Des **tables de tri** sont à disposition pour que les enfants trient leurs déchets et chaque école est dotée de bac jaune.

Des **composteurs** sont installés dans les écoles maternelles qui en font la demande.

C'EST TROP BON !

Exemple de menu

"Manger autrement"

Tomate locale, huile d'olive

Pois chiches bio à la ratatouille

Riz bio de Camargue IGP

Saint Paulin bio

Purée de pomme bio sans sucre ajouté

Pain de Salon-de-Provence



Le saviez-vous ?

Chaque jour, les menus sont affichés dans l'école. Vous pouvez aussi les retrouver sur le site internet www.salondeprovence.fr



LES RECETTES PRÉFÉRÉES DES ENFANTS

VELOUTÉ DE PETITS POIS BIO AU FROMAGE

Pour 4 pers

500ml de Bouillon de légumes BIO

120g de crème fraîche

80g de Vache qui rit

1 oignon

1 càs d'huile d'olive

1/2 poireau + 1/2 branche de céleri

300g de petits pois BIO

100g de pommes de terre BIO

Déroulé

Cuire l'oignon émincé dans l'huile puis ajouter le bouillon froid.

Faire chauffer jusqu'à ébullition puis ajouter oignon, céleri, poireau, pommes de terre et petits pois.

Cuire 40 min. Ajouter la vache qui rit jusqu'à ce qu'elle fonde.

Mixer le tout.

Ajouter la crème fraîche, mélanger et servir.

LENTILLES BIO À L'INDIENNE

Pour 4 pers

320g de lentilles BIO sèches (non cuites)
1 gousse d'ail - 1 oignon
500 ml de Bouillon de légumes
1/4 de càc de Cannelle
1/4 de càc de cumin
1/4 de càc de curcuma
10 branches de coriandre
100 ml de lait de coco
1 càs d'huile d'olive + Poivre, sel
50g Tomates pelées concassées

Déroulé

Cuire les lentilles dans le bouillon de légumes
et rajouter de l'eau si besoin en cours de cuisson. Egoutter

Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile
puis ajouter les lentilles cuites.

Ajouter le lait de coco, l'ail émincé, les épices et les tomates concassées.

Cuire 40 min - Servir avec du riz



**Inscription au guichet enfance-jeunesse
ou en ligne sur le site www.salondeprovence.fr / kiosque famille.**

Tarifs annuels, votés en conseil municipal et accessibles sur le site internet et au guichet unique

+ d'infos : 04 90 45 16 75