

## **Restaurants scolaires**

La Ville de Petit-Quevilly porte une attention particulière à la restauration scolaire. Les 1 700 repas quotidiens sont préparés avec soins par les employés municipaux de la cuisine centrale.

# Une cuisine centrale, une certification ISO 9001

L'intégralité des repas servis dans les établissements scolaires et restaurants pour personnes âgées de la ville sont confectionnés par les agents municipaux à la cuisine centrale.

Le service municipal de restauration scolaire est certifié Iso 9001 depuis 1999 et dans sa version 2015 depuis le 13 juillet 2018. Cette certification implique le respect de 5 objectifs :

- > garantir une bonne hygiène ;
- > maîtriser les coûts ;
- > offrir aux convives des repas adaptés à leurs besoins ;
- > améliorer l'information en direction des clients ;
- > accompagner les clients et les usagers vers de nouveaux modes de consommation.

Délivré par un organisme certificateur extérieur à la Ville, ce label concerne non seulement la cuisine centrale mais aussi tous les offices et réfectoires des écoles de la ville, où sont employés 130 agents de restauration. Le temps de restauration scolaire est conçu pour apporter aux enfants déjeunant dans les écoles calme et détente. Les locaux sont aménagés : self dans les écoles primaires, salle d'activités, aires de jeux extérieures... Les équipes intervenant sur les temps méridiens sont constituées d'une responsable d'unité, des agents de restauration, d'ATSEM (pour les maternelles) et d'animateurs. Tous veillent à l'encadrement et l'accompagnement des enfants tant sur le temps du déjeuner que sur les activités proposées. Des repas à thème sont régulièrement mis en place.

Des commissions de restauration regroupent le personnel municipal, les enseignants, les représentants de parents d'élève ainsi que des délégués de classes (CM1/CM2)



## **La cuisine centrale, c'est :**

250 000 repas par an

15 écoles, 4 centres de loisirs, 2 restaurants de personnes âgées, 1 restaurant du personnel communal

130 agents : personnel de production, responsables d'office, agents de restauration et d'entretien et animateurs sur le temps du midi

24 tonnes de fruits par an

5 tonnes de légumes par an

# Bien manger, bien trier

## Plus de bio et de produits de qualité à la cantine !

La Ville de Petit-Quevilly s'engage à augmenter les approvisionnements en produits SIQO (Signe d'Identification de Qualité et d'Origine) à hauteur de 50% dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique, conformément à la loi EGalim.

Concrètement, plus de produits de notre région sont servis dans les assiettes de nos jeunes convives : plus de produits laitiers (fromage blanc, yaourts, crème fraîche, Neufchâtel, camembert), plus de viande (bœuf, porc, veau) et encore plus de fruits et de légumes Normands !

## Du pain du moulin

Depuis quelques années, il y a du pain bio à chaque repas. La Ville a choisi la minoterie de Vittefleury, un moulin près de Fécamp, qui moule 100% de blés normands biologiques.

## Repas végétarien

Depuis novembre 2022, deux repas végétariens sont servis chaque mardi et jeudi dans les écoles de la Ville et sont élaborés par la cuisine centrale.

## Halte au gaspi

La Ville poursuit ses actions de sensibilisation à des modes de consommation éco-responsable et au gaspillage.



VILLE DE PETIT-QUEVILLY

Hôtel de ville  
Place Henri-Barbusse - BP 202  
76141 Petit-Quevilly Cedex  
02 35 63 75 00