

FAQ* sur les menus « Jeune Pousse » et « Petit Bouchon »



Qu'est-ce que le nouveau menu Jeune Pousse ?

C'est un menu 100 % végétarien (sans chair animale : viande ou poisson) dans lequel l'apport protidique, est constitué de protéines végétales, d'oeufs ou de fromage et qui répond aux besoins nutritionnels de votre enfant.

Qu'est-ce que le nouveau menu Petit Bouchon ?

C'est un menu qui intègre 2 repas à base de viande ou de poisson, ainsi que 2 repas végétariens (oeufs, protéines végétales et/ou fromage) par semaine, répondant à tous les besoins nutritionnels de votre enfant.

Lors de l'inscription à la restauration scolaire, quel menu dois-je choisir pour ne pas manger de viande ?

Il faut choisir le menu « Jeune Pousse » à l'année ou le menu « mixte ». Ce dernier permet de choisir toutes les 6 semaines les repas « Jeune Pousse », les jours où il y a de la viande au menu « Petit Bouchon » (une alternance entre les 2 menus). => Retrouver la démarche commande/décommande des repas.

À quelle fréquence seront utilisés les œufs ?

Dans le menu « Petit Bouchon » les œufs seront servis environ une fois par semaine et dans le menu « Jeune Pousse » environ une à deux fois par semaine.

Est-ce que l'équilibre des repas est bien respecté ?

L'élaboration des recettes et menus sont contrôlés par les diététiciennes de la Ville et du prestataire. La qualité nutritionnelle des nouveaux menus s'appuie sur le respect des fréquences de présentation de certains aliments définis dans l'arrêté national du 30/09/2011, relatif à la qualité nutritionnel des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et des grammages recommandés par le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). La réglementation est en cours d'évolution concernant les menus végétariens, puisqu'un repas végétarien est désormais obligatoire une fois par semaine depuis le 1^{er} janvier 2022. Cette dernière est valable pour l'ensemble de la restauration collective en application de la loi Climat et Résilience d'août 2021.

Quelle est la part des aliments durables dans les menus ?

De 50 % à 75 % des produits utilisés pour les menus sont issus de l'agriculture biologique, et 50 % des aliments sont locaux (moins de 200 kms.) L'ambition étant de tendre vers les 100 % de produits issus de l'agriculture biologique dès que les filières locales d'approvisionnement le permettront.

Quels seront les fruits frais servis l'hiver ?

Afin de respecter la saisonnalité des produits, les fruits d'hiver seront les pommes et les poires pour le local et les clémentines, oranges et bananes pour assurer une diversité (2 fruits frais par semaine, répartis sur l'année).

Est-ce que des légumes surgelés sont utilisés ?

Les légumes frais sont prioritairement utilisés. Ils sont frais et crus, lavés, épluchés, coupés et cuisinés sur place, en cuisine centrale. En dernier recours des légumes surgelés ou prêts à l'emploi sont utilisés.

À noter que seuls les légumes longs et ronds peuvent être traités dans la légumerie de la cuisine centrale (carottes, pommes de terre, courgettes, concombres, navets, céleris et choux).

Que veut dire une production en liaison froide ?

La production en liaison froide signifie que les plats sont cuisinés à la cuisine centrale et ensuite ils sont acheminés par camion réfrigéré dans les restaurants scolaires pour être réchauffés et servis.

Est-ce que le prix d'un repas augmente à la rentrée ?

La Ville de Lyon change le contenu de ses assiettes mais ne change pas sa tarification ! La Ville prend en charge d'éventuels coûts supplémentaires occasionnés par la nouvelle offre de restauration scolaire.

Comment ne pas être facturé d'un repas quand un enfant est absent ?

Toutes modifications ou annulations doivent être signalées au référent coéducation de proximité, au plus tard deux jours de classe précédant le changement. Passé ce délai, le repas non annulé, dans le délai imparti, sera facturé quel que soit le motif de l'absence, y compris pour raison médicale, ceci en application du règlement des activités périscolaire. Le délai de 48h permet la réorganisation de l'encadrement de la restauration scolaire et correspond au délai contractuel de décommande des repas auprès du prestataire.

Quelles actions sont mises en place pour éviter gaspillage ?

Les recettes sont élaborées selon les goûts des enfants et adapté en fonction d'une enquête de satisfaction quotidienne. Le grammage des portions est adapté pour les enfants en maternelle et en élémentaire. Un suivi rapproché des commandes de repas est également mis en place. Lors du service, les enfants sont invités à choisir la portion qui leur sera servie. Pour des raisons pédagogiques et d'initiation au goût, toutes les composantes du menu sont présentées aux enfants qui sont incités à les goûter.

Combien d'écoles bénéficient de la collecte des biodéchets ?

Actuellement 30 % des restaurants scolaires soit les 43 plus gros restaurants scolaires de la Ville sont intégrés à la collecte des biodéchets. Le déploiement généralisé est prévu pour 2026, à raison d'environ 20 écoles supplémentaires intégrées chaque année.

Comment sont accompagnés les enfants dans la découverte des goûts ?

Avec son nouveau Plan Éducatif la Ville de Lyon s'engage pour rendre les enfants acteurs de leur alimentation et au plaisir de manger ensemble, grâce aux équipes encadrantes et ses partenaires associatifs. Un des objectifs est notamment de renforcer les compétences des professionnels sur l'accompagnement au service des enfants.