

## Des menus savoureux et responsables dans les restaurants scolaires d'Osny

Depuis le 15 février, un nouveau marché de restauration scolaire est en place. Si le prestataire Quadrature Restauration a été reconduit, la ville a inscrit de nouvelles exigences au cahier des charges.

### Des nouveautés dans les assiettes

Première nouveauté, le choix désormais proposé aux familles entre deux types de menus : le « Classique » (ouvert à tous les aliments, avec une journée végétarienne comme actuellement) ou le « Végé + » (sans viande, avec œufs, poissons, légumineuses et produits laitiers). L'option retenue par les parents est valable toute l'année scolaire.

Deuxième point à souligner : le nouveau marché met encore plus l'accent sur la qualité des produits avec 30% de bio, 50% de légumes frais, 60% de produits issus de circuits courts et des pâtisseries 100% faites maison.

Troisième changement : une nouvelle répartition des aliments, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. À savoir : 1 légume cru ou 1 fruit cru pour les fibres et la vitamine C ; 1 viande ou 1 poisson ou des œufs pour les protéines et le fer ; 1 féculent pour l'énergie ; 1 produit laitier (fromage ou yaourt) pour l'apport en calcium. Il s'agit de rendre les menus plus attrayants, par exemple, en proposant davantage de gratin avec du fromage râpé sur les légumes. Cela permet un meilleur apport nutritif pour les enfants, tout en réduisant le gaspillage alimentaire.

### Un enjeu : la lutte contre le gaspillage alimentaire

Plusieurs initiatives en ce sens sont en place. Les équipes de restauration et d'animation sont attentives chaque jour à l'appétence des plats et leur succès - ou flop ! - auprès des enfants.

Ensuite, au sein de chaque restaurant scolaire des balances pour peser les déchets et sensibiliser les écoliers ont été installées. Et quand il y a des restes de fruits, des bars à jus s'improvisent dans les cantines ! Les enfants adorent le côté ludique et apprécient de les consommer sous une autre forme, avec une autre texture.

Prochainement sera expérimenté le système « petite faim/grosse faim » : les personnels serviront les enfants en fonction de leur appétit. Quant aux biodéchets (restes alimentaires de repas), ils sont triés, collectés puis méthanisés.

.../...

Contact presse

Cécile Dyskiewicz : 06 46 23 22 61 - [c.dyskiewicz@ville-osny.fr](mailto:c.dyskiewicz@ville-osny.fr)

Frédérique Behr : 01 34 25 42 77- 06 73 64 92 60 - [f.behr@ville-osny.fr](mailto:f.behr@ville-osny.fr)



Enfin, en cas d'absence d'enfants inscrits, les repas non-consommés sont proposés, dans la journée, à l'association osnysoise Maranatha.

### **Des repas de qualité, responsables et accessibles à tous**

La ville s'engage à proposer des repas équilibrés, variés et de qualité afin que les enfants soient en pleine forme et puissent se concentrer en classe. Autre priorité de la municipalité, l'éveil au goût et au bien-manger des enfants à travers des repas à thème, des animations et une sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable et de la gestion des déchets.

Et par sa politique tarifaire, la ville garantit un accès équitable de tous les petits Osnysois à la restauration scolaire.

Contact presse

Cécile Dyskiewicz : 06 46 23 22 61 - [c.dyskiewicz@ville-osny.fr](mailto:c.dyskiewicz@ville-osny.fr)

Frédérique Behr : 01 34 25 42 77- 06 73 64 92 60 - [f.behr@ville-osny.fr](mailto:f.behr@ville-osny.fr)

