

Mairie de GIMONT



**RESTAURATION SCOLAIRE :
DU CHANGEMENT DANS LES ASSIETTES DE VOS ENFANTS !**



Chers parents,

Depuis la rentrée du lundi 4 septembre 2017, la fourniture des repas des écoles maternelles et élémentaires, des accueils de loisirs (ALAE/ALSH), du jardin d'enfants et du multi-accueil est assurée par la **Société API Restauration** basée à SAINT-JEAN, en Haute-Garonne.

Cette société a été retenue dans le cadre d'un marché public européen.

Un accord-cadre à bons de commande a été signé pour une durée d'un an, renouvelable 3 fois.

API est une entreprise familiale et indépendante implantée en France, en Belgique et en Allemagne, **spécialisée dans la restauration pour les enfants.**

API a la volonté d'écartier les produits d'assemblage pour proposer aux enfants une cuisine traditionnelle « cuisinée » par des cuisiniers, diplômés et formés en continu, qui utilisent principalement les produits naturels de la cuisine traditionnelle : *herbes aromatiques, bouquet garni, oignons, bouillon de légumes maison, sauces à base de jus de cuisson. Les fonds de sauce et les bouillons en cube industriels ne sont pas utilisés. Cette façon de cuisiner permet de doser et de maîtriser les apports en sel, les quantités et qualités des matières grasses, ainsi que les apports en sucre, en éliminant les additifs et les exhausteurs de goût.*

La Société API Restauration s'est engagée sur une véritable **démarche de Nutrition, Santé et Bien-Etre** par l'intermédiaire de ses diététiciens.

Elle propose des **menus équilibrés et variés** en s'appuyant sur les textes suivants :

- G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)
- P.N.N.S (Programme National Nutrition Santé)
- P.N.A (Programme National pour l'Alimentation)

56 % d'alimentation durable est inclus dans les menus en période scolaire et hors mercredis :

- 20 % minimum de produits bio
- Viandes françaises : bœuf, porc, volaille
- Viande de porc Bleu Blanc Cœur
- 80 % de produits locaux et en provenance de circuits courts (en pleine saison) parmi les produits suivants : chou, pomme, poire, prune, nectarine, pêche, melon, raisin, carotte, oignon, concombre, tomate, courgette, sauté de bœuf, sauté de porc...
- Prise en compte de la saisonnalité
- Poisson labellisé pêche durable (MCS ou autre)
- 70% de produits frais en moyenne sur les viandes, les laitages, les légumes et les fruits
- Recettes cuisinées API

La Société API Restauration a ses propres acheteurs régionaux qui référencent les produits de proximité et les producteurs qui s'engagent également dans la démarche de développement durable d'API. Des contrôles sont régulièrement effectués auprès des fournisseurs.

Tous les produits étiquetés « ingrédients issus de la culture d'organismes génétiquement modifiés » sont exclus.

Les menus sont communiqués pour chaque période scolaire de vacances à vacances.

A compter de la rentrée 2017/2018, la tarification du service de restauration scolaire change.

Au regard de la réglementation (G.E.M.R.C.N, P.N.N.S, P.N.A), le grammage des repas est fonction de la qualité et de l'âge du rationnaire. A la cantine scolaire, il diffère selon qu'il s'agit d'un enfant scolarisé de moins de six ans ou de plus de six ans, ou selon qu'il s'agit d'un adulte.

API Restauration propose des repas de substitution sans viande ou sans porc qui seront facturés sans incidence sur le prix global du repas.

Les allergies alimentaires sous prescription médicale sont traitées par la mise en place d'un Plan d'Accueil Individualisé (PAI) permettant de proposer des repas adaptés aux enfants :

- Soit le panier repas sera fourni par les familles
- Soit le plateau repas hypoallergénique sera commandé auprès des Sociétés Natâma ou Nutrisens surcoût.

La commune de Gimont a fait le choix de réintégrer dans le prix du repas une partie des charges de structures de la collectivité (moins de 50 %)

Les nouveaux tarifs ont donc été arrêtés par délibération 2017-08-51 du 28 août 2017 de la manière suivante :

- Repas d'un enfant en école maternelle : 3.40 €
- Repas d'un enfant en école élémentaire : 3.50 €
- Repas adulte : 3.90 €
- Repas hypoallergénique (PAI) : 13 € (prix coutant)
- Repas de substitution : pas de surcout

Un règlement intérieur afférents aux services enfance et jeunesse a été remis aux familles lors de l'inscription des enfants pour l'année scolaire 2017/2018.

Vous êtes priés d'en prendre connaissance et de vous y référer notamment pour l'accès des enfants au service de restauration scolaire.

Fait à Gimont, le 11 septembre 2017,

Cuisine Centrale de Midi
Pyrénées



INGRÉDIENTS
FRAIS
DE SAISON



DÉCOUVREZ
LE PLAISIR
D'UNE CUISINE
MAISON réalisée
pour vous par des
Chefs soucieux de
vous faire plaisir.

APPROVISIONNEMENT
LOCAL
CIRCUIT COURT



*Des producteurs
locaux*

- ✓ Yaourt fermier de
Puylaurens
- ✓ Pommes de Bressols
- ✓ Bœuf et Veau de
Montauban
- ✓ Poires de Cazères

RENCONTREZ une équipe
enthousiaste et réactive,
attentive aux défis du
développement durable.

ENSEMBLE, nous ferons
de votre cuisine une
signature dont vous
serez fiers.



**CUISINE
MAISON**



**NUTRITION
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
INNOVATION**

Des contenants sans Bisphénol A, ni Phtalates
Nos Fournisseurs le certifient



Fines les Râches, Le 7 février 2011

ATTESTATION concernant l'absence de composé chimique

Nous déclarons que pour les objets désignés ci-dessous :

Barquette à usage unique

- Ne contiennent pas les composés chimiques suivant :
 - Bisphénol A
 - Chlore
 - Métaux lourds
 - Phtalates / Plastifiants (peuvent contenir des traces <1ppm, conformément à la Directive Européenne 2007/19/EC)
- La gamme de barquettes Gastronomie Translucide Neutre est exempte de colorants.

Ce certificat est établi sur base des Fiches techniques et Attestations fournies par les fournisseurs de Nutri Pack et sur base des connaissances disponibles au moment de la délivrance de cette attestation.

Fanny Beneschi
Responsable Système Qualité
NUTRI PACK
Agissant au nom et pour le compte de Nutri Pack SAS