

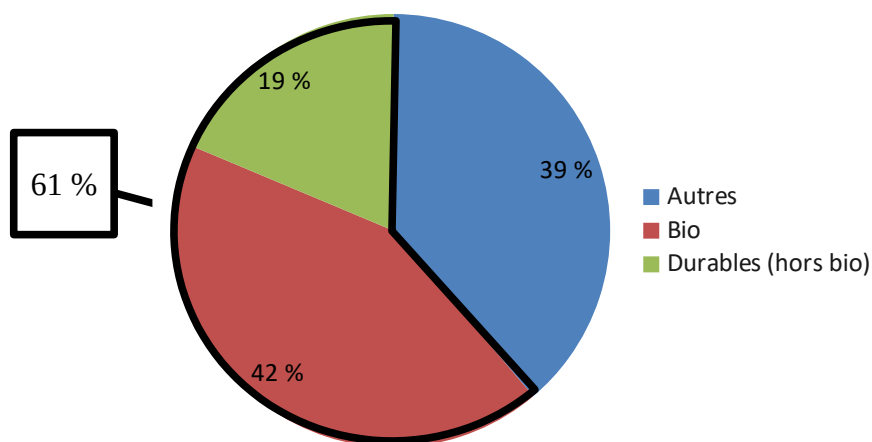


La loi Egalim a été promulguée le 30 octobre 2018. Elle a pour objectif l'équilibre des relations commerciales avec le secteur agricole et agro-alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, durable et accessible à tous.

La loi EGalim impose à la restauration collective publique, à compter de 2022 :

1 - Servir dans les restaurants collectifs au moins 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits Bio.

Consciente des enjeux portés par cette loi, la Ville de Canteleu a anticipé dès 2018 sa mise en œuvre. Ainsi, dès ce début 2022 la restauration municipale met en œuvre 60,77 % de produits de qualité dont 42,42 % de produits Bio.



2 - Informer obligatoirement les convives une fois par an sur ses données, les allergènes etc...

La Ville de Canteleu intègre des informations sur la loi Egalim et la nutrition au menus proposés. Une première information sur les produits de qualité a été diffusée sur le compte « facebook » de la ville le 3 mars 2022.

Les menus intègrent dès le mois d'avril 2022, une information détaillée sur la qualité et les allergènes.

Légende des Critères de qualité Informations Allergènes

Information de qualité

Menu des écoles Mois d'Avril 2022

Semaine du 28 mars au 1 avril 2022					Semaine du 4 avril au 8 avril 2022				
lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi	lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave vinaigrée	Salade verte aux dés d'emmental	Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	Carottes râpées	Pamplemousse	Chou blanc	Mélil mélo de salade	Chou fleur sauce mousseline	Salade de pommes de terre aux fines herbes
Boule au boeuf bio	Le poisson du marché	Chili de légumes et son blé	Boeuf confit aux oignons	Gratin de poisson	Couscous de légumes et pois chiches Sémoule	Sauté de poulet label rouge	Le poisson du marché	Bourgulnon Normand	Émincé de porc bio
Pommes frites	Riz aux épaves bio	Yogurt bio ou local	Fricassée de pomme de terre et courgette bio	Fromage bio	Fruit de saison	Pommes Sautées	Pâtée rustique (cervelle, viande verte, pommes de terre)	Tortades emmental	Petits pois bio
Fruit de saison	Compote de fruits bio	Yogurt bio ou local	Fromage bio	Compote de fruits bio	Yogurt bio ou local	Fromage bio	Pot de crème cacao bio	Fruit de saison	Compote bio
VACANCES DE PRINTEMPS					Semaine du 25 avril au 29 avril 2022				
					lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
					Avocat mayonnaise	Carotte à l'emmental	Chou blanc à la crème de curry	Salade Waldouff	Salade Médiane (pois, pois chiche, amandes)
					Le plaisir du charcutier	Le choix du volaille	Sauté de boeuf bio	Le poisson du marché sauce romagnole	Truffade végétarienne
					Pâtée de légumes bio	Pommes rissolées bio	Carotte Mchty	Blé bio façon pilaf	
					Yogurt BIO	Fruit de saison	Fromage blanc et son biscuit	Compote bio	Fruit de saison

Le 20/04/2022 : La Loi Egalim stipule que " les convives des restaurants collectifs doivent être informés par voie d'affichage de la part des produits éligibles entrant dans la composition des repas qui leur sont servis. "

NB : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être ou s'adapter en fonction d'allergènes divers indépendants de la volonté de la ville.

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

- gluten
- lactose
- noix
- poisson
- arachide
- soja
- lait
- moule à la coque
- sébum
- céleri
- noix de cajou
- moutarde
- sésame
- lupin
- autre

« Fait Maison »
Un plat « maison » est un plat préparé sur place à partir de produits bruts.

PRODUITS de qualité
Produit de qualité « label rouge »

SAUVAGE de NOTRE REGION
Produit de région

Le zoom du mois avec des informations liées à la restauration collective

3 – Proposer un menu végétarien au mois une 1 fois par semaine.

La Ville de Canteleu propose 1 menu végétarien par semaine et a réalisé un plan pluriannuel sur la diversification des protéines. L'expérimentation du menu végétarien a été mise en place sur deux ans (2019-2020). Ce dernier a été intégré à la trame des menus en 2022.

Menu végétarien : pamplemousse, couscous végétarien, yaourt bio



4 - Lutter contre le gaspillage alimentaire.

La Ville de Canteleu a mis en place dès 2018 un premier plan de lutte contre le gaspillage à la production : la Cuisine centrale produit le nombre de repas sur la base des inscriptions effectuées par les parents. A ce jour, 2 % de repas en plus sont préparés pour permettre la gestion de l'imprévu au lieu de 14 % précédemment.

En 2022, le second volet de lutte contre le gaspillage est mis en place, visant à réduire le gaspillage à la consommation :

- Des actions de sensibilisation ont été réalisées dans tous les restaurants scolaires auprès des demi-pensionnaires grâce à la mise en place de table de tri.
- Les déchets alimentaires résiduels sont transformés en gaz (méthanisation) à travers un partenariat avec la société Terraleo.
- Une étude sur le gaspillage alimentaire est en cours de réalisation en partenariat avec la Métropole Rouen Normandie



4 - Interdire en 2025, des contenants alimentaires en plastique et de service.

La Ville de Canteleu a enclenché le remplacement des contenants alimentaires en plastique et de service dès 2022 pour ses restaurants scolaires. Progressivement, toutes les cruches en plastique seront remplacées par des cruches en inox, les gobelets par des verre « Duralex » et les bacs de transport des denrées alimentaires par les plats en inox.

5 - Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique .

La ville de Canteleu a supprimé l'utilisation des ustensiles à usage unique dès janvier 2020.

6 - Interdire des bouteilles d'eau dans la cantine scolaire.

Depuis 2020, les bouteilles en plastique sont supprimées dans les restaurants scolaires cantiliens, sauf dans les crèches où l'interdiction n'est pas préconisée. Des gourdes réutilisables fabriquées à partir de canne à sucre ont été instaurées. Elles sont prêtées aux services/acteurs partenaires pour leurs actions, sorties etc.



