

## La restauration municipale

LA RESTAURATION MUNICIPALE Créée en 1982, le service de la Restauration municipale avait un objectif de 800 repas par jour ; le personnel était au nombre de 7. De 1 200 repas, on est passé à 1 350 pendant de nombreuses années. Aujourd'hui, le service fabrique près de 1 500 repas par jour ; 12 personnels sont employés à ce jour. Parallèlement, 80% des moyens matériels ont été changés.

Public concerné : les cantines des écoles, les centres de loisirs, les bébés de la Maison de l'Enfance, le CFA, le club du 3ème âge, les réceptions et manifestations, le restaurant municipal. La Restauration municipale, un service public de proximité grâce à un bel outil : le Croc en Page Le comité du Croc en Page est constitué d'élus, de techniciens de la Restauration Municipale et des services municipaux partenaires, de parents d'élèves de différentes écoles et du corps enseignant. Depuis 2002, des délégués d'élèves et le CME ont intégré le comité. Il se réunit tous les deux mois. Le Croc en Page est une « petite feuille de chou » bimensuelle, distribuée conjointement avec la facturation, aux parents des enfants qui fréquentent la cantine scolaire. Le comité du Croc en Page a pour objectif d'élaborer les menus proposés selon plusieurs impératifs :- équilibre des repas - hygiène alimentaire - des demandes des enfants et des parents- respect des saisons En 2006/2007, les enfants ont concouru pour dessiner son logo : les lauréats ont pu visiter l'entreprise agro-alimentaire MALONGO Des repas bien spécifiques Une fois par trimestre, pour favoriser une découverte de la gastronomie régionale et internationale, le comité programme des repas à thèmes réintroduits depuis 2002/03. Beaucoup de pays ont été mis à l'honneur : la Chine, l'Italie, l'Inde, tout prochainement le Mexique... Et depuis 2004/2005, le comité a décidé de faire découvrir une gastronomie qui nous est chère, celle de nos régions françaises (métropole et hors métropole) : les îles polynésiennes, l'Alsace, le Sud-Ouest, la Bretagne, la Savoie... Les animations organisées par le Service de l'Enfance sur ces différents thèmes offrent en plus un aspect festif et pédagogique à ces repas spécifiques. Les animateurs proposent ainsi des ateliers aux jeunes pour créer un paysage tout à fait pittoresque, juste le temps d'un repas (décor, ambiance musicale, costumes). Même certaines dames de service (service de la Vie Scolaire) vont jusqu'à se déguiser pour la circonstance. Un air de fête, le temps d'un repas, au sein des réfectoires carrossois. La tradition avec le repas de Noël : attendu de coutume par tous les enfants et les adultes. On n'oublie pas également la galette des rois et les œufs de Pâques. La semaine du goût : 1ère édition en octobre 2007 avec la volonté de la renouveler en octobre 2008 - 5 jours consacrés aux saveurs connues ou à découvrir. Les visites de la Cuisine Centrale : Régulièrement, la Cuisine Centrale ouvre ses portes aux enfants et aux membres du CeP, intéressés par la production et la qualité des repas. Tout récemment, en janvier, une classe de CE1 de l'école ODV Guillonnet a passé une matinée à la découverte de cette unité de production. De plus, en 2006/2007, les dames de service et les ATSEM y ont été formées et ont ainsi pu s'imprégner du travail de leurs collègues. Quel avenir pour ce service ? A l'aube de 2008, il s'agira d'aller plus en avant dans l'orientation politique demandée par Antoine DAMIANI, notre Maire, à savoir : Améliorer la qualité des produits cuisinés avec la volonté d'introduire petit à petit des denrées agrobiologiques, Continuer à travailler sur l'équilibre des repas - en 2007, suppression progressive de toute la gamme des panures - Favoriser le lien avec les familles (parents et enfants) par le biais du Croc en Page et des visites de la Cuisine centrale, Offrir aux enfants de découvrir des nouvelles saveurs des gastronomies française et étrangère, Persévérer dans notre axe de travail avec nos partenaires municipaux, notamment avec le Pôle EJS, et plus particulièrement, le service de l'Enfance dont le personnel montre une réelle motivation à créer un cadre animé autour de nos prestations. L'aventure de la Restauration Municipale se poursuit avec son bel esprit d'ouverture et le talent que notre équipe s'évertue à lui préserver. Elle continuera d'inventer l'art du manger collectif, ensemble.