



Mairie d'Ibos

INFORMATION / Restaurant scolaire



A l'attention des parents d'élèves de l'école d'Ibos

Ibos, le 20 mars 2023

Depuis 3 ans, la commune travaille sur la création d'un nouveau restaurant scolaire. Les travaux ont débuté depuis plus d'un an et aujourd'hui nous arrivons au terme de ce projet conséquent et structurant pour Ibos.

Le restaurant scolaire ouvrira le 3 avril.



Un site entièrement restructuré

Accompagnés par un bureau d'études, nous avons travaillé sur une réorganisation complète pour agrandir et cuisiner sur place. Pour rappel, entre 2014 et 2020, le nombre d'enfants déjeunant à la cantine est passé de 120 à 180. Le nouveau site permettra de réaliser 250 à 300 repas sur place.

Cette restructuration s'inscrit dans une réflexion autour du bien manger entamée déjà depuis 2014, avec l'introduction du bio et/ou local à 100% depuis 2019, des repas végétariens depuis 2018, bien avant les obligations de la Loi Egalim.

Une extension de 350 m² a été construite pour accueillir la nouvelle cuisine, la partie self, les différents espaces de stockage (chambre froide, légumerie, etc.), les vestiaires du personnel. Le bâtiment existant a été entièrement restructuré pour créer les différentes salles de restauration (une pour les petits, une pour les grands), des WC, et la partie nettoyage de la vaisselle. L'étage accueille la nouvelle salle de danse, la salle de judo rénovée et les bureaux de LEC entièrement réhabilités.

L'actuel restaurant scolaire fera l'objet dans un second temps d'une rénovation complète et sera mis à la disposition de LEC pour l'ALAE/ALSH notamment ou pour des activités pédagogiques.

Un service et des repas plus qualitatifs

Ces changements nous ont amenés à recruter un chef cuisinier, Bruno CARELLA, qui a rejoint la collectivité en novembre 2022. Fort d'une expérience de 17 années dans la restauration scolaire, il sera assisté par les 5 agents techniques déjà en poste qui ont suivi l'instruction de la méthode HACCP tout au long de l'année 2022. Parmi eux, Stéphanie JACONELLI a suivi une formation complémentaire, elle sera ainsi en capacité de remplacer le chef cuisinier lorsque ce dernier sera absent.

Cette équipe proposera chaque jour des menus de qualité. Nous privilégierons l'approvisionnement en circuit-court avec des fournisseurs en majorité locaux. Nous continuerons à utiliser des produits issus de l'agriculture biologique et chaque semaine, il y aura un menu végétarien.

Le tout dans le respect du plan alimentaire GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) qui impose de concevoir des menus équilibrés tenant compte des différentes recommandations nutritionnelles. Pour rappel, l'équilibre alimentaire est évalué sur les 21 repas pris au cours d'une semaine.



Le guide du GEMRCN propose d'organiser les menus sur 20 repas successifs (4 semaines) et de jouer sur la fréquence d'apparition des aliments et les grammages recommandés. Celui-ci permet un équilibre alimentaire et nutritionnel pour les convives approchant les recommandations d'un nutritionniste.

Concrètement, cela veut dire que sur une base de 20 repas, devront être proposés par exemple :

→ au minimum 10 entrées de crudités légumes/fruits, 4 poissons, 10 légumes cuits, ou encore 6 produits laitiers,

→ au maximum 4 produits frits, 4 desserts « riches » type beignet à la framboise/mousse au chocolat ou encore 4 entrées « riches » type macédoine mayonnaise ou feuilleté au fromage ou charcuterie.

Ainsi, tous les repas sont réfléchis et cuisinés entièrement en régie par une équipe d'agents compétents et formés dans l'objectif de satisfaire les papilles de la jeunesse iboscéenne, de les éduquer au goût et aux saveurs grâce à des menus diversifiés, de prendre soin de leur santé en leur apportant tous les nutriments dont ils ont besoin grâce à un plan nutritionnel bien étudié.

Un service et des repas plus qualitatifs

Ces changements vont avoir un impact sur la tarification des repas. Nous faisons le choix depuis de nombreuses années de ne pas augmenter les tarifs malgré une hausse constante du coût des matières premières, accentuée ces derniers mois par les différents évènements nationaux et internationaux (COVID, guerre en Ukraine, crise énergétique, etc.).



Quotient familial	Nouveau tarif
0 à 250	3,40 €
251 à 500	3,49 €
501 à 750	3,58 €
751 à 900	3,67 €
901 à 1050	3,76 €
1051 à 1300	3,84 €
1301 à 1500	3,93 €
1501 à 1700	4,02 €
1701 à 2000	4,11 €
2001 et plus	4,20 €

Grâce à la confection en régie, les repas seront indéniablement plus qualitatifs. Cette évolution implique une hausse des charges de gestion et de personnel pour la collectivité. En parallèle, le prix des matières premières a considérablement augmenté à cause des éléments de contexte que nous connaissons tous. Cela a conduit les élus de la commission enfance-jeunesse, accompagnés par les services, à mener une réflexion pour fixer le prix le plus juste et le plus équitable possible tout en limitant l'impact pour les parents.

Comme pour les tarifs de LEC, le tarif dépendra de votre quotient familial. Il oscillera entre 3,40 € et 4,20 € (jusqu'à aujourd'hui le prix du repas était établi à 3,40 € pour tous).

Vous trouverez ci-contre le tableau des tarifs en fonction de votre quotient familial. Les tarifs ont été validés en Conseil Municipal le 13 mars 2023 et seront appliqués à compter du 3 avril.

Pour nous permettre de facturer les repas, nous vous prions de bien vouloir nous transmettre votre attestation de quotient familial disponible sur votre compte CAF avant le 31 mars. Sans attestation, le prix le plus élevé sera appliqué. Les familles en difficultés financières peuvent faire appel au CCAS pour bénéficier d'une aide pour le paiement de la restauration scolaire.

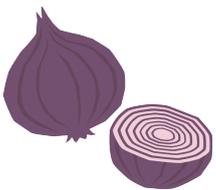
Lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi l'un des enjeux de la mise en œuvre de la nouvelle cantine. Il apparaît essentiel d'établir un prévisionnel du nombre de repas sur minimum 1 mois pour permettre au chef cuisinier de commander les quantités nécessaires. Par cette organisation, on limite les restes au maximum et on évite le gaspillage.



Aujourd'hui, le personnel de LEC vous demande de fournir l'inscription à la semaine.

Désormais, il faudra inscrire votre enfant sur 1 mois.



Le système restera le même : Marie-Pierre BACQUE (directrice ALAE LEC) vous enverra un mail avec un lien qui vous permettra de cocher les jours sur lesquels vous souhaitez inscrire votre enfant à la cantine. Exemple : pour le mois de mai, vous recevrez le lien début avril qui vous permettra d'inscrire votre enfant. Il faudra y répondre avant le 15 avril. Ainsi de suite...

Si exceptionnellement, vous souhaitez annuler l'inscription à la cantine (ex : enfant malade), il faudra prévenir Marie-Pierre BACQUE par mail : alae-ibos@lecg.org - avant 9h le matin du jour de l'annulation. Nous vous remercions d'avance de votre coopération pour la mise en route de ce nouveau dispositif.

Accessibilité des menus

Pour vous permettre d'inscrire votre enfant à la cantine sur 1 mois, les menus seront mis en ligne sur le site de la Mairie. Il sera précisé les différents labels (label rouge, bio, pêche durable, fait maison) ainsi que les allergènes contenus dans la recette. Retrouvez sur le site de la Mairie la liste complète des allergènes.



Pour y accéder :

- Accédez au site de la Mairie : mairie-ibos.fr
- Sur la page d'accueil, cliquez sur l'icône ci-dessous :



Exemple de menu :

- menu -				
lundi 3 avril - vendredi 7 avril				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Dés d'emmental	Velouté de polimarron	saucisse	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon vinaigrette
Poulet roti	Filet de truite des Pyrénées au beurre blanc	Haricots verts persillés	Chili aux légumes	Rôti de veau
Frites fraîches	Epinards à la crème	Camembert	Riz basmati	Salsifis au jus
Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés