
FAQ - Restauration scolaire

En ce moment

Sur les menus végétariens, seront-ils dominants à terme ? Il faut quand même que les enfants continuent à manger un peu de viande ou de poisson pour leur croissance ?

En octobre 2018, la loi agriculture et alimentation a prévu l'instauration d'un repas végétarien hebdomadaire dans toutes les cantines scolaires à partir de novembre 2019, pour une période d'expérimentation de deux ans.

La Ville de Clermont Ferrand s'inscrit dans cette démarche en proposant depuis 2017 un repas végétarien. Réduire l'apport de protéines animales au profit des protéines végétales (céréales et légumineuses) permet de varier les sources de protéines, assurant ainsi une meilleure santé à nos enfants.

- **Une alimentation trop riche en graisses et en protéines animales peut entraîner une augmentation des maladies (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires...)**
- **La surconsommation de viande a des effets dévastateurs sur la planète (déforestation, émissions de gaz à effet de serre, pollution des eaux...)**
- **Notre alimentation impacte l'environnement et le climat.**

Loin de n'être qu'une mode passagère, la réduction de la viande et plus généralement de la portion de protéines animales à la maison comme à la cantine, est le fruit d'une réflexion partagée par un nombre toujours plus important de familles soucieuses de la santé de leurs enfants et de celle de la planète.

Pour une information en images, visionnez la [vidéo YouTube](#) sur les menus végétariens dans les cantines.

Avez-vous supprimé toutes les entrées des repas de la cantine ?

Les menus ont été adaptés afin d'intégrer les entrées dans le plat principal en adaptant les cuissons et l'assaisonnement. Les enfants ont ainsi la même quantité au déjeuner mais présenté différemment afin de leur garantir l'apport journalier nécessaire sur le temps du repas.

La crise sanitaire a amené la Ville à procéder à de petites adaptations dans ses menus, pour rendre possible le maintien d'un service public de restauration scolaire malgré des protocoles sanitaires de plus en plus strictes.

L'application du nouveau protocole sanitaire de janvier 2021 (avec notamment un renforcement des règles de distanciation) a nécessité, dans la plupart des restaurants scolaires, l'organisation de services supplémentaires, même si des adaptations horaires ont permis dans certaines écoles d'élargir la durée de la pause méridienne.

Afin de mieux fluidifier ce temps de repas et de maintenir des conditions optimales pour les enfants, les entrées ont été intégrées dans le plat principal, bien entendu en adaptant la cuisson et/ou l'assaisonnement du produit. Les enfants ont ainsi la même quantité au déjeuner mais présenté différemment, afin de leur garantir l'apport journalier nécessaire sur ce temps de repas.

Seule la salade ne peut être intégrée au plat principal : le jour où de la salade était prévue, nous avons augmenté le grammage du plat principal.

Les menus respectent ainsi l'équilibre alimentaire et les proportions pour les enfants ont été maintenues.

J'ai vu que les horaires de cantine étaient modifiés, a-t-il plus de pause ? Est-elle avant ou après son repas ?

La durée de la pause méridienne n'a pas changé, l'enfant peut avoir une pause soit avant ou après le repas.

Mon enfant mange à la cantine, est-il avec ses camarades de classe ? Est-il seul sur une table ?

Les enfants déjeunent par groupe classe et toujours à la même place. Ils peuvent être 2 par table.

J'ai l'impression qu'il ne mange pas les mêmes choses que d'habitude ?

Les mêmes repas qu'habituellement sont servis.

Mon enfant ne mange plus aux horaires habituels, qu'en est-il ?

Du fait du protocole (distanciation, groupe) le temps périscolaire a été allongé afin de faire déjeuner tous les enfants en sécurité. Entre 11h30 et 14h.

Il me parle de vaisselle jetable, je suis surpris.

Le temps périscolaire étant rallongé pour permettre aux enfants de manger dans les conditions réglementaires du protocole (groupe, distanciation), la Direction de l'Enfance a demandé de passer

en assiettes et verres biosourcés afin de réduire le temps de nettoyage de la vaisselle après le service pour les agents.