



Nouvelle prestation de restauration scolaire et municipale au 04 septembre 2023

A compter du 04 septembre 2023, la commune de La Chapelle-la-Reine fait évoluer son offre de restauration scolaire et municipale

Au printemps 2023, la communauté d'agglomération du Pays de Fontainebleau et sept communes membres de l'établissement public de coopération intercommunal (EPCI) ont acté le principe de réaliser un groupement d'achats dans le but de favoriser le principe d'une bonne gestion des deniers publics tout en se conformant aux lois EGalim 1 et 2.

A la suite de l'appel d'offre, la société DEPREYTERE, dont les locaux sont à ECUELLES, a été retenue pour assurer la livraison des repas en liaison froide à travers une offre à 4 composantes contre 5 composantes précédemment.

Les repas à 4 composantes sont définis comme suit :

1. 1 plat protidique principal
2. 1 plat d'accompagnement mettant en alternance un légume dit « vert » (frais de saison ou surgelé) et un féculent (pâtes, riz, légumes secs, pomme de terre).
3. 1 produit laitier
4. 1 entrée ou 1 potage ou 1 dessert (fruit cru ou fruit cuit ou pâtisserie faite maison) => il est demandé au titulaire de privilégier les entrées chaudes comme les potages pour la période automne/hiver et de privilégier les desserts comme les fruits pour la période printemps/été.

Les ingrédients, assaisonnements et éléments de décoration sont inclus.

Le pain n'est pas inclus dans les repas et fait l'objet d'un approvisionnement direct auprès du boulanger de la commune.

Le passage de 5 à 4 composantes s'effectue en « supprimant » l'entrée ou en remplaçant l'ensemble « fromage + dessert » par un dessert lacté. Le principe est de proposer moins de plats afin de permettre aux enfants de mieux manger. La formule d'un repas à 4 composantes privilégie la qualité à la quantité et les enfants ont suffisamment à manger car les quantités – appelées 'grammages' – sont prévues et imposées en fonction des apports nutritionnels dont les élèves ont besoin lors des repas à 4 composantes.

En termes de gaspillage alimentaire, il vaut mieux un repas à 4 composantes bien consommé qu'un repas à 5 composantes partiellement grignoté. Il ne s'agit pas de faire des économies, car l'argent de la composante supprimée est entièrement réinvesti dans la qualité d'un autre élément