

La Restauration Scolaire et Collective de la Ville de Nice

Les Fondamentaux

- L'équilibre alimentaire
- La réglementation
- Les exigences de la Ville de Nice
- La satisfaction des convives
- La faisabilité (CC et sites)



Les recommandations nutritionnelles

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :
lentilles, haricots, pois
chiches, etc.



Les fruits à coque :
noix, noisettes, amandes
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet
ou aux céréales, les pâtes,
la semoule et le riz complets



Les poissons gras
et maigres en alternance



L'huile de colza,
de noix, d'olive



Une consommation
de produits laitiers
suffisante mais limitée



Les aliments de saison
et les aliments produits
localement



Les aliments bio

Réduire ↘



L'alcool



Les produits sucrés
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande :
porc, bœuf, veau, mouton,
agneau, abats



Les produits avec
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

Chaque petit pas compte
et finit par faire une grande différence

0756-17789-4



MANGERBOUGER.FR



Les Exigences de la Ville de Nice



Des produits de qualité (circuit court, de proximité, huile de palme limitée...)

Des produits de saison, pour les fruits et légumes frais



Des produits élaborés sur la cuisine centrale
(pâtisseries, légumerie, plats cuisinés, potages, certaines carottes râpées...)

Des produits sucrés limités en fréquence de service



Les contraintes de fonctionnement



▶ 9 menus élaborés simultanément / jour
(6 en scolaire + 3 en PE) (planning de prod)



▶ 1 déclinaison SP SV prévue/ jour, commune aux 6 convives scolaires

▶ 1 légumerie et 1 pâtisserie à planifier



▶ Des règles d'hygiène à respecter (DLC, process...)

▶ Un budget à tenir



▶ Des marchandises disponibles en fonction des marchés

▶ Des volumes de chargement contrôlés
(répartition, livraison)



▶ Un nombre de manipulations sur site limité



Exemple d'une trame de menus scolaires

	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Entrée M1	POTAGE de légumes verts (petits pois) CC	Salade coleslaw (ext)	œuf dur BIO mimosa	Cœur de laitue BIO	Grillé au cheddar CC
Entrée M2	salade iceberg et gouda	...		Toast de chèvre chaud BIO (sur site)	Cocktail florida
Entrée E1	...	Carottes râpées (ext) et emmental		Cœur de laitue	Taboulé (ext)
Entrée E2	Dés de concombre e, salade BIO	...		Pizza andalouse CC	Salade iceberg et Cantal AOP
Entrée E3	Terrine de campagne SP SV : Œuf dur BIO mayo D	Cocktail florida		Salade iceberg et edam	Toast de chèvre chaud (sur site)
Entrée Ad	Salade batavia et dés d'emmental	Poivrons à l'huile D et tartine grillée		Tarte au fromage CC	Carottes râpées CT CC (LEGUMERIE)
Plat M1	PATES Fusilli BIO à la bolognaise, fromage râpé	Poulet rôti (au jus)		Cappelletti au saumon sauce creme, fromage râpé	Veau aux oignons BIO
Plat M2	Bœuf bourguignon	Hoki ou dés de poisson sauce crevettes	Rôti de veau (au jus) BIO		Dahl de lentilles corail (lentilles BIO)
Plat E1	Saucisses de Strasbourg SN BIO	Esc de poulet à la diable	Poisson frais au jus safrané		Œuf dur BIO gratiné
Plat E2	Sauté de porc aux olives BIO	PATES Fusilli bolognaise végétale, fromage râpé	Steak haché au cheddar (sur site)		Parmentier de thon (LEGUMERIE)
Plat E3	Hoki poché sauce fromage frais au curry (sur site)	Risotto tomate mozza et courgettes BIO (LEGUMERIE)	Daube de bœuf (SAUTE ARMOR INOX) (recette niçoise)		poisson Frais sauce hollandaise
Plat Ad	poisson frais sauce safranée	Bœuf à la diable (SAUTE ARMOR INOX)	Rôti de veau (au jus)		Encornets à l'armoricaine
Sans Porc	Croustillants de soja sauce fromage frais au curry	M1 / E1 / E3 : Tarte au fromage (ext) M2 / E2 / AD : Œuf coque et Gressins D			Palet à la mozza
Sans viande	Croustillants de soja sauce fromage frais au curry	M1 / E1 / E3 : Tarte au fromage (ext) M2 / E2 / AD : Œuf coque et Gressins D		Palet à la mozza	
Acc M1	SV : PATES Fusilli BIO , fromage râpé	Epinards à la creme	(plat complet)	Pdt rissolées BIO (surg)	Mousseline de courgette BIO (LEGUMERIE)
Acc M2	Purée de courgette BIO (LEGUMERIE)	Semoule BIO verte		Carotte en rondelles persillées BIO (LEGUMERIE)	Riz BIO (pour chili)
Acc E1	Pommes noisette, ketchup dose D	Petits pois D au beurre		Riz BIO valencia	Epinards à la creme
Acc E2	Haricots verts persillés BIO	(plat complet)		Purée de courgette BIO (LEGUMERIE)	(plat complet)
Acc E3	Dés de Patate douce HO (LEGUMERIE)	(plat complet)		Polenta BIO gratinée (recette niçoise) (moule ALL)	DUO de carottes CT en rondelles persillée (LEGUMERIE)
Acc Ad	Purée de céleri BIO (LEGUMERIE)	Pommes dauphines		Petits pois à la barrigoule	Riz BIO
Produit Laitier M1	Buchette vache et chevre	Yaourt ferme BIO		Rei fromage à la coupe (Camembert)	Yaourt mixé banane BIO
Produit Laitier M2	...	Yaourt brassé BIO	...		Edam
Produit Laitier E1	Cantal AOP	...	Yaourt mixé banane BIO		St Paulin
Produit Laitier E2	Yaourt brassé BIO	Tome blanche
Produit Laitier E3	Samos	Edam
Produit Laitier Ad	Yaourt ferme BIO	Comté AOP	Pont l'Evêque		Edam
Dessert M1	Fruit	Biscuits petit beurre x3	Salade de fruits (orange, pomme, ananas)		...
Dessert M2	Moelleux au chocolat CC	Fruit (1/2 si pomme poire banane)		Fruit BIO	Crème aux œufs (frais)
Dessert E1	Fruit	Gateau marbré CC		...	Banane des antilles françaises
Dessert E2	madeleine BIO (ext)	Pomme BIO		Fruit	GLACE fleur de lait marbrée caramel N-AZ
Dessert E3	Fruit	Tarte à la framboise CC		GLACE fleur de lait marbrée caramel N-AZ	Fruit
Dessert Ad	Moelleux au chocolat (frais)	Fruit		Fruit	GLACE pistache N-AZ

Exemple d'une trame de menus Petite Enfance

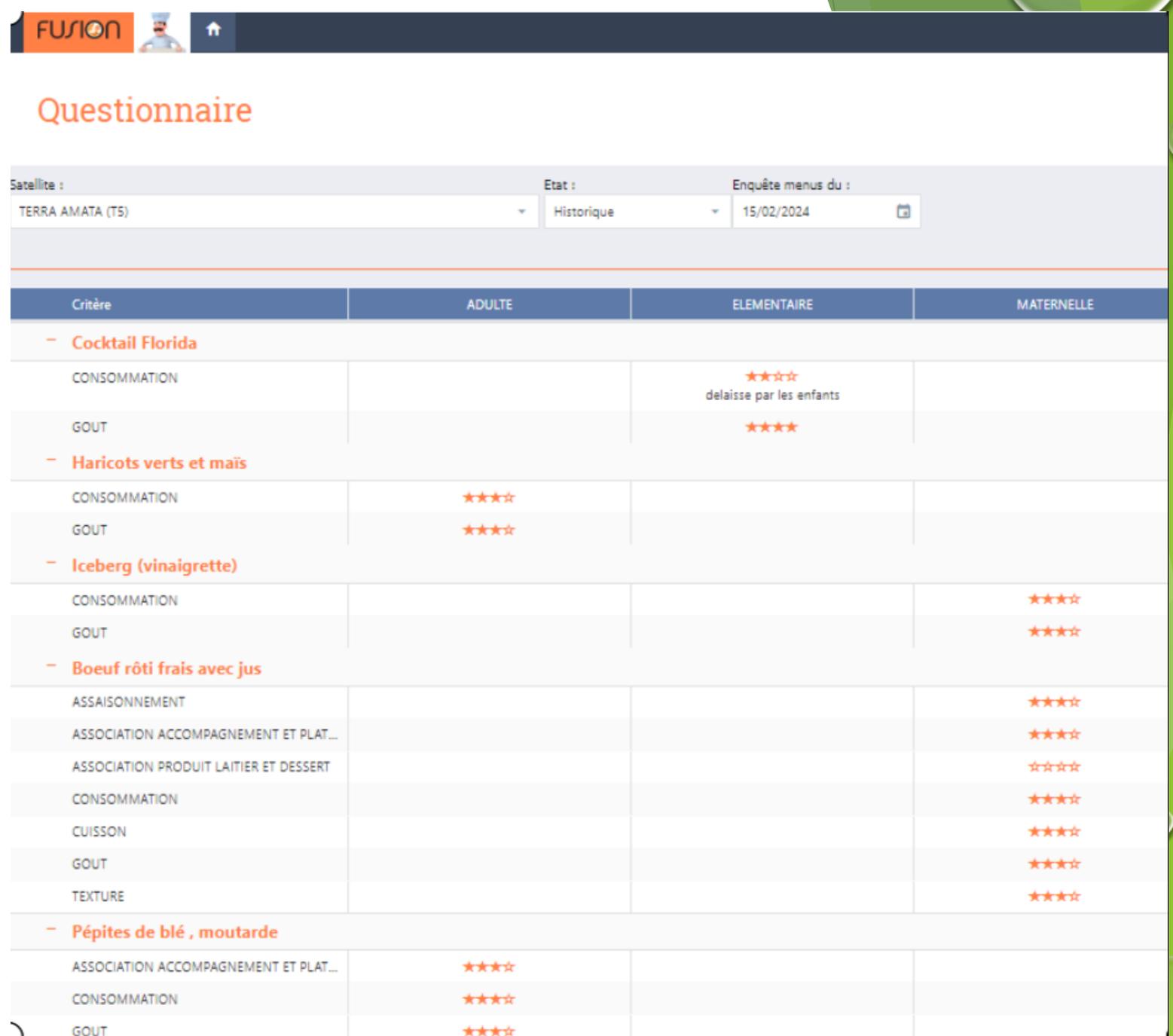
PE S2		lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024	mercredi 5 juin 2024	jeudi 6 juin 2024	vendredi 7 juin 2024
ENTREE	GD	Pizza andalouse CC	Taboulé (ext)	Tomates CT en salade	Tartine de brie (sur site)	Melon
	AD	Concombre CT et féta	Bruschetta BIO (tomate BIO et emmental râpé BIO) (sur site)	Macédoine de légumes et mayo	Haricots verts D - vinaigrette moutardée D	Tomates CT au basilic D
PLAT	BB	Colin poché	Esc dinde nature	Jambon SN	Esc de veau nature	Merlu poché
	MO	Terrine de poisson - sauce creme curcuma	esc dinde (au jus) SV : Saumon poché HO citron	Sauté de bœuf marenco SV : œuf dur BIO	Sauté de veau à la niçoise (recette niçoise) SV : Lieu sauce napolitaine	Poisson frais (pas saumon) sauce fromage frais
	GD	Terrine de poisson - sauce creme curcuma	esc dinde (au jus) SV : Saumon poché HO citron	Sauté de bœuf marenco SV : œuf dur BIO	Sauté de veau à la niçoise (recette niçoise) SV : Lieu sauce napolitaine	Poisson frais (pas saumon) sauce fromage frais
	AD	œuf dur BIO	Cuisse de Poulet BIO façon basquaise BIO (LEGUMERIE)	Sauté de bœuf marenco	Sauté de veau à la niçoise (recette niçoise)	Poisson frais (pas saumon) poché HO citron
	SP SV	Boulettes de soja sauce creme	Pépites de blé ketchup d ou moutarde D	Palet tomate mozza	œuf coque et gressins D	0
ACCOMPAGNEMENT	BB	Soupe potiron NON BIO	Soupe BIO carotte	Soupe HV BIO	Soupe BIO chou fleur	Soupe épinards BIO
		pois cassés BIO nature	Semoule BIO	Mousseline de patate douce BIO nature	Floraline	Dés PdeTvapeur BIO (LEGUMERIE)
	MO	Mousseline de carotte BIO (LEGUMERIE)	Piperade BIO (LEGUMERIE)	Haricots verts BIO persillés	Ratatouille (courgette BIO LEGUMERIE)	Brocolis BIO persillés (LEGUMERIE)
		pois cassés BIO	Pâtes alphabets , fromage râpé	Riz BIO	Pâtes étoiles BIO , fromage râpé	Dés de PdeT BIO persillés (LEGUMERIE)
	GD	Mousseline de carotte BIO (LEGUMERIE)	Piperade BIO (LEGUMERIE) Pâtes alphabets , fromage râpé	Haricots verts BIO persillés Riz BIO	Ratatouille (courgette BIO LEGUMERIE) Pâtes étoiles BIO , fromage râpé	Brocolis BIO persillés (LEGUMERIE) Dés de PdeT BIO persillés (LEGUMERIE)
AD	SALADE : Pâtes fusili 3 couleurs BIO, et olives D en salade	Piperade BIO / Riz BIO (LEGUMERIE)	polenta BIO maïoun (recette niçoise)	Gnocchi, fromage râpé (recette niçoise)	Epinards à la crème	
FROMAGE	MO	Yaourt ferme BIO	Le Carré	Fromage blanc BIO	Brie	Fraidou
	GD	Yaourt ferme BIO	Gouda	Fromage blanc BIO	...	Fraidou
	AD	Saint moret (ind)	Yaourt ferme BIO	Rel laitage nature (Yaourt ferme BIO)	Fromage blanc BIO	Tartare aux FH
DESSERT	BB	Purée pomme banane BIO	Purée pomme abricot BIO	Purée pomme fraise BIO	Purée pomme pêche BIO	Purée pomme BIO
	MO	Melon vert	Pastèque CT	Fraises CT	Banane	Purée pomme BIO
	GD	Melon vert	Pastèque CT	Fraises CT	Banane	Purée pomme BIO
	AD	Creme dessert caramel CC	Fruit BIO	Salade de fruits Fraise CT, banane, kiwi	Fruit CT	Moelleux coco pépites CC
GOUTER	BB	Lait 2eme âge	Lait 2eme âge	Lait 2eme âge	Lait 2eme âge	Lait 2eme âge
		Céréales infantiles	Céréales infantiles	Céréales infantiles	Céréales infantiles	Céréales infantiles
		Purée pomme pêche BIO	Purée pomme poire BIO	Purée pomme BIO	Purée pomme poire BIO	Purée pomme abricot BIO
	MOY-GD	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance	Lait de croissance
		SL : Fromage blanc BIO	SL : Fromage blanc BIO	SL : Yaourt ferme BIO	SL : Fromage blanc BIO	SL : Yaourt ferme BIO
	Pain viennois	Pain + beurre	Gressin et chanteneige	Pain et miel	Moelleux coco pépites CC	
	Nectarine jaune CT	Purée pomme abricot BIO	Pêche blanche CT	Kiwi	Abricot CT	

La satisfaction des convives

- En fonction des notes journalières sur Fusion (recettes retravaillées, modifiées ou arrêtées)

- Tous les jours les menus sont notés

En marge de la notation, l'agent peut saisir un commentaire de façon à préciser sa notation.



Fusion  

Questionnaire

Satellite : TERRA AMATA (T5) Etat : Historique Enquête menus du : 15/02/2024

Critère	ADULTE	ELEMENTAIRE	MATERNELLE
- Cocktail Florida			
CONSUMMATION		★★★★ délaisse par les enfants	
GOUT		★★★★	
- Haricots verts et maïs			
CONSUMMATION	★★★★		
GOUT	★★★★		
- Iceberg (vinaigrette)			
CONSUMMATION			★★★★
GOUT			★★★★
- Boeuf rôti frais avec jus			
ASSAISONNEMENT			★★★★
ASSOCIATION ACCOMPAGNEMENT ET PLAT...			★★★★
ASSOCIATION PRODUIT LAITIER ET DESSERT			★★★★
CONSUMMATION			★★★★
CUISSON			★★★★
GOUT			★★★★
TEXTURE			★★★★
- Pépites de blé , moutarde			
ASSOCIATION ACCOMPAGNEMENT ET PLAT...	★★★★		
CONSUMMATION	★★★★		
GOUT	★★★★		

La satisfaction des convives

- Tous les mois, une réunion pour les notations du mois précédent

EVALUATION DES REPAS - SYNTHÈSE MENSUELLE - MARS 2025 - ELEMENTAIRES

ENTREES E1

Catégorie de fiche technique	ENTREE		
Moyenne de Note	Étiquettes de colonnes		
Étiquettes de lignes	↓ E1	S1	Total général
Potage poireaux pommes de terre <CC>	3,47	3,72	3,52
Petit grillé au fromage <CC>	3,49	3,53	3,50
Oeuf <BIO> mimosa <SIT>	3,54	3,25	3,48
Toast au chèvre chaud <BIO><SIT> (pain <BIO>)	3,39	3,30	3,37
Tarte au thon, fromage ail & fines herbes <SIT>	3,27	3,30	3,28
Cocktail Florida <SIT>	3,20	3,42	3,25
Iceberg et maïs <SIT>	3,19	3,46	3,25
Tartine oeuf <BIO> et fromage frais <SIT>(Pain <BIO>)	3,19	3,42	3,24
Coeur de laitue <SIT>	3,23	3,08	3,19
Batavia et dés de mimolette <SIT>	3,15	3,13	3,15
Salade de laitue et dés d'edam <SIT>	3,14	3,10	3,13
Pâté de campagne	3,11	3,05	3,10
Carottes râpées <CT><LEG> assaisonnées <CC>	2,96	3,23	3,02
Carottes râpées	3,01	3,05	3,02
Endives <CT> fromage blanc <BIO> et basilic <SIT>	2,49	2,75	2,55
Total général	3,20	3,26	3,21

PLAT E1

Catégorie de fiche technique	PLAT		
Moyenne de Note	Étiquettes de colonnes		
Étiquettes de lignes	↓ E1	S1	Total général
Boulettes de boeuf <VBF> (au paprika <CC>)	3,76	3,44	3,70
Oeufs <BIO> brouillés au cheddar <CC>	3,70	3,63	3,69
Boulettes de boeuf <VBF> (aux oignons <CC>)	3,67	3,36	3,61
Jambon blanc	3,62	3,54	3,60
Croustillant de soja, ketchup	3,54	3,50	3,53
Fileté de poisson<MSC> meunière, citron	3,60	3,29	3,53
Veau <LR> à la niçoise <CC>	3,49	3,67	3,53
Quenelles natures sauce aurore <CC>	3,47	3,72	3,52
Pizza mozzarella	3,53	3,40	3,50
Saucisse de Strasbourg	3,49	3,54	3,50
pépites de blé	3,50		3,50
Saumon <PF> à la tomate <CC>	3,46	3,56	3,48
Cabillaud <PF><MSC> safrané <CC>	3,54	3,20	3,47
Pâtes torti <BIO> crème aux 3 fromages <CC>, emmental	3,42	3,60	3,46
Marmite du pêcheur <CC>	3,55	3,04	3,45
Cassolette de poisson <MSC> au lait de coco <CC>	3,43	3,50	3,44
Escalope de poulet <BIO> au jus corsé <BIO> <CC>	3,44	3,24	3,41
Rôti de boeuf <LR> au jus <CC>	3,40	3,33	3,39
Oeuf à la coque (pain <BIO>) et beurre demi-sel	3,39	3,34	3,38
Boulettes de soja (à la tomate <CC>)	3,40	3,00	3,31
Galette de légumes falafel (sauce fromage blanc<BIO><SIT>)	3,24	3,10	3,21
Boulettes soja (façon couscous <CC>)	3,24	2,88	3,16
Galette blé epinard emmental (sauce fromage blanc<BIO><SIT>)	3,14	3,13	3,13
Picoussel (sauce crème <CC>)	3,15	3,04	3,13
Total général	3,47	3,35	3,44

La satisfaction des convives

- Une fois par an la satisfaction annuelle

Conclusion

- Permet de prévoir un équilibre entre des recettes appréciées et moins bien appréciées au sein d'un même repas
- Permet de veiller à la satisfaction de l'appétit des convives
- Contribue à l'éducation gustative et gastronomique des convives

Enquête ELEMENTAIRES 2024-2025

 Chef Ratatouille te conseille d'utiliser un stylo bleu ou noir et de bien cocher à l'intérieur de la case



Quel est le nom de ton école ?

Ta classe : CP CM1 CE1 CM2 CE2 ULIS

Ton repas : Standard Sans porc Sans viande

Quel est ton avis sur les repas servis à la cantine ? Une seule réponse par ligne

	Très bien	Bien	Pas bien
les entrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
les plats (viandes, poissons, oeufs)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
les accompagnements (légumes, pâtes, riz, pommes de terre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
les fromages, yaourts, fromages blancs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
les fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
les desserts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
le pain	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
As-tu assez mangé quand tu quittes la cantine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Est-ce que les menus changent assez souvent ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le réfectoire où tu manges est-il sympa ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les surveillants sont-ils disponibles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lors des repas à thème, le repas est-il bon ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les animations sont-elles réussies ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Une fois par semaine, Chef ratatouille propose le « Repas Végétarien » composé de plats « sans viande », apprécies-tu ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aimes-tu déjeuner à la cantine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Y a-t-il beaucoup de bruit dans ton réfectoire ?
 Pas du tout Raisonnable Beaucoup trop

Pour toi, la lutte contre le gaspillage alimentaire est :
 Très importante Importante Peu importante Pas importante

Pour toi, le tri des déchets est :
 Très important Important Peu important Pas important

Merci de ta participation ! Questionnaire à remettre au gérant le jour de ta réponse



La validation des menus



- ▶ **Elaboration des menus par la diététicienne, environ 4 mois à l'avance**
- ▶ **Etude des menus avec le chef de production**
 - **Mise en place de nouvelles recettes**
 - **Faisabilité production, légumerie, pâtisserie, conditionnement**
- ▶ **Etude des menus avec les différents acteurs de la CC (service consommateurs, service flux amont, service flux aval, service qualité, service des marchés)**
 - **Faisabilité sur site**
 - **Faisabilité/ volumes à répartir et organisation des différentes livraisons**
 - **Validation des coûts**
 - **Validation sur la disponibilité des produits**
- ▶ **Commission des menus (Elus, représentants CC, représentants parents d'élèves, représentants syndicats (ATSEM, économes, directeurs d'école, gérants de cantine)**
- ▶ **Validation définitive des menus**

Nous vous remercions pour votre attention

The background features a white space with several realistic water droplets of varying sizes scattered across it. On the right side, there is a vertical strip of overlapping, semi-transparent green geometric shapes, including triangles and polygons, creating a layered effect. A thin, light-colored line runs diagonally from the top right towards the bottom center of the page.