

**Améliorations du service de restauration scolaire à partir de la rentrée de septembre 2015.**

Un appel d'offres a été effectué pour répondre à un cahier des charges établi de façon précise à la suite des différentes commissions cantines effectuées depuis la rentrée scolaire de 2014.

Ce cahier des charges a pris en compte nos spécificités:

- ❑ Un service de cuisine en ligne froide (impossibilité de cuisiner sur place)
- ❑ Notre école est une grosse structure en ligne froide
- ❑ Notre niveau d'exigence est supérieur aux autres écoles.

Nous avons établi quatre axes de demande pour les fournisseurs:

- ❑ La qualité des produits (augmentation des produits écologiques: Pâtes et légumineuses systématiquement, un fruit et un légume écologique par semaine, le poulet toujours écologique, la viande certifiée avec label « Q » (Label Qualité)
- ❑ La capacité à assurer un service régulier du fournisseur
- ❑ La qualité des services proposés
- ❑ Le prix.

Nous avons contacté 6 entreprises. A l'issue des phases de sélection, l'entreprise qui a été choisie pour être notre prestataire de restauration scolaire sera la société Eurest. C'est la société qui a travaillé pour l'école les dernières années et qui a proposé des changements innovateurs.

**Comparatif entre le menu actuel et le menu qui sera servi à partir de la rentrée scolaire:**

	<b>Menu actuel</b>	<b>Menu Bio Mixte (servi à partir de septembre 2015)</b>
Légumes verts, fruits	2 Produits bio par semaine	1 fruit et 1 légume bio par semaine
Riz, Pâtes et légumineuses bio		Toujours bio
Viande certifiée « qualité »	Non	Toujours certifiée
Poulet bio	Non	Toujours bio
Produits de proximité (km 0)	Non	Oui, cuisine et fournisseurs à Girona
Cuisine naturelle sans additifs, ni huile de palme, ni graisses hydrogénées,...	Oui	Oui
Capacité à prendre en compte notre spécificité	Grande cuisine à Pallejà	Cuisine plus « familiale » à Girona qui ne produit que 1500 repas par jour.

Cette phase de sélection aura permis, grâce à un travail collaboratif entre école et parents d'élèves d'améliorer considérablement la qualité du menu des élèves.

L'accompagnement éducatif concernant l'importance de manger de façon équilibrée ainsi qu'un programme visant à éviter le gaspillage seront renforcés dès la rentrée.