

Besoin d'aide pour  
gérer les réservations  
des repas ?



Une question,  
une remarque ?

## CONTACTEZ-NOUS

Mairie de Betton  
[www.betton.fr](http://www.betton.fr)

### Service Écoles Périscolaire

Tel : 02 99 55 79 64

Mail : [periscolaire@betton.fr](mailto:periscolaire@betton.fr)

Le service se chargera de vous répondre  
ou d'adresser votre demande au service concerné.

### Service Finances

Tel : 02 99 55 05 39 / 02 99 55 78 57

Mail : [finances@betton.fr](mailto:finances@betton.fr)

Mairie de Betton • 2022 • Ne pas jeter sur la voie publique.



# GUIDE

## DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

### DE LA VILLE DE BETTON

Année scolaire  
2022 - 2023

betton



Mairie de Betton  
Service écoles - périscolaire • Service restauration  
Service finances

## Les engagements de la ville en matière de qualité alimentaire

Les enfants scolarisés sur la ville de Betton (écoles publiques et privée) bénéficient de repas qui sont fabriqués à la cuisine centrale de Betton.

La ville de Betton a choisi de délivrer des repas de qualité en proposant des repas cuisinés, issus de matières premières fraîches, environ 50% des ingrédients sont bio et de préférence locaux. Ces critères respectent la loi EGALIM\* et les objectifs de la ville.

### Objectifs de la loi EGALIM\*

À partir du 1er janvier 2022 : au moins 50% de produits de qualité et durables, intégrant 20% minimum de produits biologiques (calculés sur la valeur d'achat HT des aliments).

### Objectifs de la ville de Betton

50% d'approvisionnement bio, local et de saison, complétés par des produits "Terres de Sources" à horizon 2025.

\*Loi du 30 octobre 2018 comprenant entre autres, une obligation de mettre en œuvre une démarche anti-gaspi.

Ensemble à Betton, contribuons à gaspiller moins et à manger mieux !



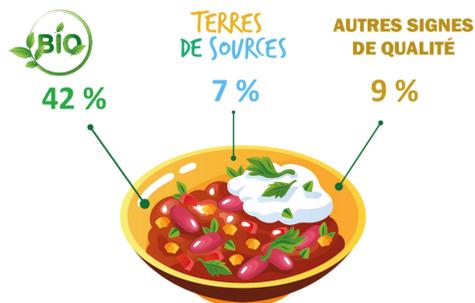
## Et dans les restaurants scolaires ?

Les enfants se voient proposer un menu équilibré élaboré sur la base d'un plan alimentaire sur 5 semaines. Les grammages des portions suivent les guides nutritionnels de référence.

Les enfants ont le choix de demander une assiette « petite faim » ou « grande faim » en fonction de leur appétit. Si les enfants ne veulent pas d'une des composantes du menu, une petite portion pour goûter leur est proposée. En cas de refus, les enfants doivent prendre soit une entrée ou un fromage/dessert en plus du plat.

La collaboration entre les agents de la restauration et l'équipe périscolaire a pour objectif de favoriser le bien-être de l'enfant, l'éducation au goût et l'apprentissage de la vie en collectivité. L'autonomie de l'enfant est privilégiée, de l'aide est proposée tout au long du repas, à la demande de l'enfant.

À titre d'exemple, en moyenne sur l'année 2021, le service municipal de restauration a proposé :



Produits issus de l'agriculture biologique (dont produits "Terres de Sources" bio)



Produits "Terres de Sources" (démarche locale et durable)



Autres produits durables et sous signe de qualité (Label rouge, AOP, Pêche Durable etc.)

## Le fonctionnement de la restauration municipale

La cuisine centrale produit environ 1200 repas par jour et pour permettre une bonne anticipation, travaille en liaison froide. Cela signifie que les repas sont fabriqués entre 1 et 4 jours (selon le type de produits) avant la date du service. Ces repas sont refroidis, stockés dans des chambres froides et livrés dans les restaurants scolaires chaque jour. Les commandes de denrées sont réalisées 10 jours avant la date du repas.

Cette organisation nécessite une logistique conséquente, c'est la raison pour laquelle les repas doivent être réservés à l'avance afin de limiter le gaspillage alimentaire en produisant au plus juste des besoins réels.

Ainsi, la maîtrise des dépenses liée à l'absence de gaspillage pourrait permettre de poursuivre de manière accentuée notre politique visant à avoir des denrées alimentaires toujours plus qualitatives ou d'améliorer encore le service à table.

## Lutte contre le gaspillage alimentaire : rappel et nouvelles dispositions de réservation des repas

- La réservation des repas à la restauration scolaire est obligatoire.
- Il est possible de réserver les repas pour toute l'année scolaire.
- La réservation ou l'annulation des repas est possible jusqu'à J-10 sur l'espace citoyen.
- Après ce délai, pour toute modification de réservation, il faut envoyer un mail à [periscolaire@betton.fr](mailto:periscolaire@betton.fr).
- Il est possible de justifier d'une absence jusqu'au dernier jour du mois en cours à [periscolaire@betton.fr](mailto:periscolaire@betton.fr).
- Le coût du repas est indexé sur le quotient familial (attestation à transmettre à chaque rentrée scolaire à [finances@betton.fr](mailto:finances@betton.fr)).
- Toute absence injustifiée pour un repas réservé sera facturée au prix du repas.
- Le prix d'un repas non réservé à l'avance est facturé au prix du repas + 20%.