



**RESTAURATION
MUNICIPALE**



VILLE DE
HOUILLES

Ont collaboré à cette plaquette :
Christophe Paillard ; l'équipe de la cuisine centrale.
Graphisme : Guillaume Lansac-Fatte
Photos : Benoît Moyen, sauf autre crédit mentionné
Service communication de la Ville de Houilles



ÉDITO

L'hygiène alimentaire, la santé et l'équilibre nutritionnel sont une priorité pour la municipalité. Aussi, pour garantir une restauration de qualité, la Ville a fait le choix de conserver la gestion de sa restauration en régie municipale. Une indépendance qui lui permet de maîtriser l'intégralité de son projet de restauration (choix des produits et des circuits d'approvisionnement, composition des menus, dépenses) et qui s'appuie sur une solide organisation professionnelle.

Nos chefs privilégient les produits frais, les fruits et les légumes de saison et dès qu'ils le peuvent les produits bio.

Parce que manger doit aussi être synonyme de plaisir, la cuisine centrale redouble d'inventivité pour proposer des plats attrayants, innovants et savoureux. Pour cela les qualités gustatives des produits sont mises en valeur et permettent ainsi de participer à l'éducation alimentaire des enfants en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs.

La restauration municipale assure les repas de l'ensemble des écoles maternelles et élémentaires, ainsi que des accueils de loisirs.

DE LA RECETTE... À L'ASSIETTE



LES MOYENS MIS EN ŒUVRE

La restauration scolaire est très régulée. C'est pourquoi, la municipalité fait appel aux compétences d'une diététicienne nutritionniste qui définit, évalue et contrôle la qualité de l'alimentation servie.

La commission des menus est chargée de veiller à l'équilibre des repas préparés par la cuisine

centrale, au suivi de la qualité nutritionnelle et à la présentation des menus. Elle se réunit tous les deux à trois mois pour finaliser l'élaboration des menus proposés.

Afin d'optimiser la sécurité alimentaire, la Ville fait également appel aux services d'un laboratoire indépendant qui effectue des contrôles d'hygiène et des analyses bactériologiques des plats préparés.

Enfin, la formation régulière des personnels, la rénovation des cuisines et des offices des écoles ainsi que l'engagement de la Ville dans une démarche environnementale (réduction de la quantité des emballages et des déchets, sensibilisation des enfants au gaspillage) contribuent à assurer une restauration sûre et de qualité.



Demandez le menu !

Les menus sont affichés dans chaque école. Ils sont aussi consultables sur le site Internet de la Ville : www.ville-houilles.fr



CONCEPTION DES MENUS

Les menus sont conçus par une diététicienne, le responsable du service de la restauration et le responsable de la production. Ils sont ensuite validés lors d'une commission composée de la diététicienne, du responsable du service de la restauration, de cuisiniers, d'agents des offices, de la responsable du secteur

périscolaire et du conseiller municipal délégué à la restauration.

La qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire est très encadrée. Les menus sont variés, équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels des enfants

conformément à la réglementation en vigueur*. Depuis septembre 2023, ils comprennent toujours quatre composantes : un plat principal, une garniture et deux autres choisies parmi les trois composantes : entrée, produit laitier et dessert.

* Décret et arrêté du 30 septembre 2011 du ministère de l'Agriculture relatifs à la qualité nutritionnelle des produits servis dans le cadre de la restauration scolaire.



COMMANDE ET LIVRAISON

Les denrées alimentaires sont commandées trois semaines en amont par le responsable de l'hygiène et de l'approvisionnement de la cuisine centrale.

Livrées un à deux jours avant consommation, elles font l'objet d'une série de contrôles par les magasiniers :

- contrôles de conformité : quantité, grammage, calibre, maturité des fruits et légumes;

- contrôles sanitaires : qualité et propreté des emballages, propreté des camions, contrôle de la température des produits.

Les produits ne répondant pas à l'ensemble de ces exigences sont systématiquement refusés dès leur arrivée.



Produits bio

Les produits issus de l'agriculture biologique sont progressivement intégrés dans les menus. Ainsi, chaque semaine, du pain bio est proposé aux enfants et, chaque mois, un menu est 100% bio. De plus, la Ville favorise les circuits courts, les produits labellisés et les produits bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC).



STOCKAGE DANS LES CHAMBRES FROIDES

Les produits de même nature sont stockés dans des chambres froides distinctes (viandes, poissons, légumes, crèmerie) dont la température est contrôlée deux fois par jour et enregistrée par sonde en continu.



PRÉPARATION

Une centaine d'agents municipaux sont mobilisés au quotidien pour offrir des repas de qualité.

Dès 6 h 30, à l'office central de la cuisine de Houilles, une brigade d'une vingtaine de personnes (cuisiniers, agents de préparation froide, chauffeurs, magasiniers, plongeurs) s'affaire pour préparer le déjeuner.

Les entrées et les desserts sont préparés la veille dans un espace réfrigéré à environ 10 °C / 12 °C et livrés le matin de la consommation en liaison froide (entre 0 et +3 °C).

Les laitages et desserts à l'« unité » (fromages individuels, yaourts, fruits, compotes...) sont comptés et répartis par école, la veille de la consommation, en fonction des effectifs prévus.



ADRIAN STOCK



Les entrées et les desserts collectifs (gâteaux à partager) sont préparés, assaisonnés et conditionnés en barquettes blanches operculées et étiquetées avec la date de préparation et de consommation.

Les barquettes sont ensuite réparties par école, en fonction des effectifs prévus.

Les viandes et les garnitures chaudes sont préparées le matin de la consommation et livrées en liaison chaude (+ 63°C au minimum) à partir de 10 h. Pour maintenir leur température, les plats sont conditionnés dans des conteneurs isothermes qui sont ensuite branchés lors de leur arrivée dans les offices pour maintenir une température constante, supérieure à 63°C.



La liaison chaude

Les repas élaborés et servis selon le principe de la liaison chaude sont des repas fabriqués le matin même et maintenus à une température supérieure à 63 °C entre le lieu de leur production et le lieu de consommation. Ce dispositif est bien plus contraignant que la liaison froide mais il préserve la qualité gustative des aliments. Il évite également les chocs thermiques qui ne sont pas toujours maîtrisés lors de la remise en température.

LA LIVRAISON

La livraison au sein des offices scolaires se fait en deux temps : une tournée « liaison froide », avec stockage immédiat dans les armoires réfrigérées, et une tournée « liaison chaude » avec maintien en température à + 63°C sur site.



LES CONTRÔLES DANS LES OFFICES

Les agents des offices effectuent des contrôles de conformité des quantités et de la qualité (aspect, température). Une assiette témoin sert de référence au personnel assurant la distribution des repas.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

À la cuisine centrale comme au sein des offices, la dernière étape de la production des repas est le nettoyage du matériel et des locaux au moyen de produits agréés au contact alimentaire. Chaque matériel est démonté, nettoyé et désinfecté, de même que les conteneurs.



LE REPAS

Après avoir soigneusement été élaborés à la cuisine centrale, les plats sont ensuite servis dans les 13 restaurants scolaires de la Ville. Il s'agit alors pour l'ensemble des personnels présents sur les sites (agents de restauration, animateurs, ATSEM, coordinateurs, surveillants) de veiller à ce que le temps du repas, fondé sur

le principe du partage et de la convivialité, se déroule dans les meilleures conditions. Au total, plus d'une centaine de personnes contribuent au bon déroulement des repas.

La restauration municipale à Houilles en quelques chiffres :
 - 450 000 repas servis chaque année aux enfants des écoles et des centres de loisirs oivillois.

- 3200 repas par jour sont livrés en liaison chaude dans les 13 restaurants scolaires de la ville.
- 21 personnes travaillent à la cuisine centrale (cuisiniers, agents de préparation froide, chauffeurs, magasiniers, plongeurs).
- 80 personnes dans les points de restauration.



Caroline Raynaud-Zigurs



LES REPAS À THÈME

Quoi de plus ludique que d'apprendre la géographie à travers ces promenades gastronomiques dans l'Hexagone ou dans le monde ? Les repas à thème sont l'occasion de susciter la curiosité culinaire des enfants en leur faisant découvrir la gastronomie des terroirs et les cuisines du monde dont celles de nos villes jumelles et celles des pays dont certains jeunes Ovillois sont originaires.

À cette occasion, des marque-pages sont édités et remis aux demi-pensionnaires. Un moyen astucieux de joindre l'utile à l'agréable puisque l'on peut y retrouver la recette du jour ainsi que les conseils de la diététicienne.



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Éviter le grignotage entre les repas permet de bien manger à chaque repas et de finir son assiette sans gaspiller la nourriture.

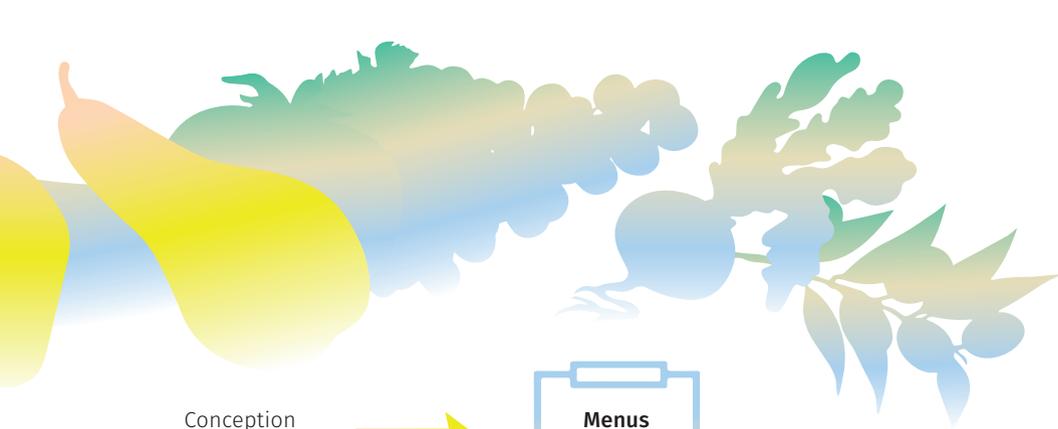
L'équilibre alimentaire se joue, sur plusieurs jours, en fonction des quatre repas de la journée : le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

LA MISSION ÉDUCATIVE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Si la santé et l'éducation au goût commencent à la maison, c'est également une priorité du projet de restauration scolaire de la Ville. Il s'agit de donner du sens à l'acte alimentaire en associant la dimension nutritionnelle à la découverte des saveurs, à l'apprentissage du vivre ensemble et au rituel du repas à table.

Par ailleurs, le restaurant scolaire est un lieu pédagogique où tous les personnels (ATSEM, animateurs, personnel d'office...) participent, en lien avec les cuisiniers, à cet apprentissage du « vivre ensemble » et du « bien manger ». L'objectif est d'éveiller les enfants à la nouveauté pour les inciter à tout goûter sans les y obliger.

L'éducation alimentaire passe également par le choix de recettes et de produits innovants qui permettent de proposer des repas variés dans le respect de l'équilibre nutritionnel et de la lutte contre l'obésité. Les chefs cuisiniers privilégient les produits frais, les fruits et légumes de saison et, dès qu'ils le peuvent, le bio et les circuits courts.



Conception des menus par la diététicienne

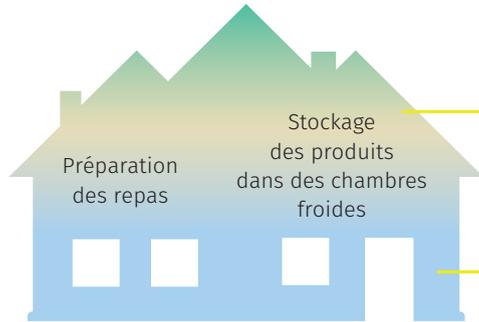


Validations par la commission des menus

Commande des produits alimentaires
Livraison



Cuisine centrale



Contrôles de conformité et contrôles sanitaires par les magasiniers

Contrôles d'hygiène et analyses bactériologiques effectués par un laboratoire indépendant

Liaison chaude

Livraison des repas

Liaison froide

Offices des écoles



Contrôles de conformité des quantités et de la qualité par les agents des offices

Contrôles d'hygiène et analyses bactériologiques effectués par un laboratoire indépendant

