

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la restauration scolaire de vos enfants à Provence ...

L'APEL, L'Ecole de Provence et La Sodexo vous informent

« FOIRE AUX QUESTIONS » RESTAURATION SCOLAIRE A PROVENCE

1/ Où sont cuisinés les repas servis à Provence et par qui ?

- Provence est une des rares écoles de Marseille où les repas sont cuisinés et préparés sur place.
- Provence a un contrat avec la Sodexo pour assurer le service des repas, avec une équipe de 9 personnes.
- Elèves inscrits en demi-pension (au moins 1 jour par semaine) : 286 au Petit Collège, 478 du Collège, 41 du Lycée). 800 couverts/jour en moyenne.

2/ Quand mange mon enfant ?

- Les élèves du petit collège déjeunent à partir de 11h30. Ils passent en premier, et dans l'ordre croissant d'âge (de 11° jusque 7°).
- Les élèves du collège se présentent (au *Self* ou au *Fast*, voir 3/) de 12h00 à 13h30. Les élèves ayant des activités sportives ou culturelles, ont une prérogative de priorité (*pensez à montrer votre carte au surveillant*) ; par ailleurs, il y a une rotation de l'ordre de passage en fonction du niveau de classe (3° les lundis, 4° les mardis, 5° les jeudis, 6° les vendredis). Mais cette priorité n'est valable que si l'élève arrive avant 12h15.
- Les élèves du Lycée : peuvent manger au *Self* (mêmes horaires que le collège) ou à la cafétéria qui est ouverte à partir de 7h00 jusque 16h15 (avec une interruption de 14h à 15h). Les lycéens doivent se présenter pour déjeuner entre 12h et 12h30. Ils peuvent passer commande à l'avance (pour les salades en particulier); ceux qui souhaitent déjeuner plus tard, doivent prévenir le matin même (avant 10h).

3/ Où mange mon enfant ?

Il y a 3 espaces de restauration pour les élèves à Provence, et 1 espace dédié aux professeurs et personnel.

- Le *Self* au RDC du bâtiment A : Il est accessible à tous les élèves de la 11^{ème} à la terminale. C'est le plus grand espace de restauration pouvant accueillir 200 élèves en même temps. C'est un service de self où chaque élève remplit son plateau (plat chaud et 3 éléments) puis s'assoit à une table avec ses camarades.

- La restauration rapide du collège (*Fast*, sandwich etc. ...) : salle derrière le self au RDC, bâtiment A : accessible au 4° et 3°.
Dans une jolie salle de 46 places assises, il accueille 70 élèves chaque jour.
Les élèves y vont dans la mesure des places disponibles, et sont dirigés sinon vers le *Self* « classique » s'il n'y a plus de places.
- La cafétéria : Au premier étage, bâtiment A, réservée aux lycéens (120 places assises).
A noter que les élèves du Lycée peuvent déjeuner au self, mais dans la pratique ils préfèrent la cafétéria qui est leur est dédié.

4/ Que mange mon enfant ?

- Self (cantine, pour tous)

Les menus hebdomadaires sont disponibles sur le site internet de l'école (voir 9/) et affichés dans l'établissement (tableaux d'affichage du Petit Collège, écran TV du self, escaliers de toutes les sections du collège).

Formule = 1 entrée, 1 plat chaud (plat protidique et son accompagnement), 1 produit laitier, 1 dessert, plus le libre-service.

Dans l'ordre de progression au self avec le plateau, il y a au choix entre :

- 3 entrées (crudité, salade de riz ou haricots...)
- 3 produits laitiers (fromage, yaourt ...)
- 4 desserts (compote de pomme, pâtisserie « maison », crème dessert, ... corbeille de fruits frais tous les jours)
- 2 plats protidiques (volaille, rôti de porc, nuggets, lasagnes, plat végétarien ... poisson au minimum 2 fois par semaine)
- 2 accompagnements (légumes ou céréales/féculents)
- Petit pain individuel
- Boisson : fontaine à eau en salle et carafes de retour depuis peu (*il est demandé aux élèves de ne rien mettre dans l'eau, pour pouvoir conserver l'usage des dites carafes*).
- En libre-service dans la salle (pour se resservir si l'on a encore faim): soupe (hiver), céréales/féculent du jour, sauce.

Ils peuvent redemander des légumes uniquement (au stand chaud).

Remarque : Les légumes sont frais ou surgelés (pas de conserve, à deux exceptions près).

- Restauration rapide « Fast » (4° et 3°) :

Formule : entrée (pizza ou salade), frites, panini ou sandwich, soda ou eau, dessert (fruit, gâteau ou produits laitiers).

Il y a comme choix : Panini (différent chaque jour), sandwich garni, salade (taboulé ...), entrée (part de pizza, friand, quiche, crêpe fromage ...), frites, sodas divers, eau, produits laitiers, fruits de saison, tartelettes/muffin...

Pour boire de l'eau, les élèves peuvent aussi aller se servir à la fontaine, au self mitoyen.

- Cafétéria « Cafet' évasion » (lycée) :

- Pour les élèves inscrits à la cantine (1/2 pensionnaires) :

Formule (équivalent à un repas avec la carte demi-pensionnaire) : Sandwich, entrée du jour (part de pizza, crêpe, feuilleté ...), un dessert et une boisson.

S'ils souhaitent compléter, ils peuvent ensuite « acheter » avec la carte prépayée, parmi la gamme de produits ci-dessous.

- Pour les élèves externes
- Les élèves peuvent composer leurs repas comme ils le souhaitent parmi un grand nombre de sandwich baguette frais, panini, pâtes, salades etc.

Une gamme d'aliments de type restauration rapide est disponible avec la carte prépayée rechargeable via le site internet (porte-monnaie électronique) : sandwich, panini, salade complète (à réserver le matin), confiseries (barre chocolatée, bonbons ...), frites, pizza, produits laitiers, fruits frais, viennoiserie, café, soda, eau (bouteille et fontaine) ...

- Pour le moment, plats froids uniquement, mais un projet d'amélioration de la cafet' est en cours de réflexion (mise en place prévue septembre 2017), avec réfection des locaux, sandwich sur mesure, plat chaud du jour, salad'bar, couverts et assiettes durs

5/ Comment mon enfant est-il guidé pour s'assurer un repas équilibré ?

- Pour mémoire, la Sodexo est soumise à l'arrêté national de septembre 2011 qui vise à servir une alimentation équilibrée dans les restaurants scolaires (c'est-à-dire le *Self* ici) : critères définis sur une période de 20 jours, produits à favoriser (10 crudités, 4 plats de viande non hachée, 4 plats de poisson avec 70% minimum de chair ...) ou à limiter (3 plats hachés saucisses/lasagnes ..., 2 plats panés maximum), objectifs (10 légumes cuits, 10 féculents, 20 produits laitiers, 8 desserts de fruits crus ...). <https://www.ecoleprovence.fr/De-nouvelles-regles-pour-les.html>
- L'équilibre alimentaire des enfants se construit sur toute la semaine. La restauration scolaire à Provence représente maximum 4 déjeuners pour les demi-pensionnaires (sur 21 repas, petit-déjeuner inclus).
- Les menus du self sont conçus (par des chefs de cuisines, validés ensuite par une diététicienne de la Sodexo, afin de couvrir les besoins nutritionnels et de suivre les recommandations nationales. Ce menu est disponible (voir plus bas), et les éléments du menu conseillés pour obtenir un repas équilibré sont signalés en vert.
- Pour les 11^o et 10^o, leur maîtresse les guide dans un choix équilibré. A partir de la 9^o le choix est libre. C'est à l'élève de faire les bons choix, quand il passe avec son plateau au self. Le responsable de site de la Sodexo peut éventuellement contrôler les plateaux et inciter les élèves à les compléter.
- Sécurité : Dans le self est affichée aussi la liste des 14 allergènes alimentaires soumis à déclaration entrant dans la composition des recettes du jour (arachides, céleri, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites).
- Les normes d'équilibre alimentaire ci-dessus ne s'appliquent pas à la restauration rapide du collège (4^o et 3^o) et à la cafet' (lycée).

6/ Y a-t-il des animations liées à l'alimentation ?

- Les animations orchestrées par la Sodexo : voyages dans les îles, repas de Noël, galettes des rois, chandeleur, Saint Patrick (calendrier des animations sur le site internet de l'école).

- Les animations orchestrées par l'APEL : « un fruit à la récré » au Petit Collège... (mensuel, à compter de janvier 2017).

7/ Comment sont traités les restes, y a-t-il une chasse au gaspillage ?

Le gaspillage varie selon les jours mais en moyenne on peut l'estimer à 40 kg. Il s'explique par le fait que certains élèves ont les « yeux plus gros que le ventre », n'aiment pas forcément ce qu'ils ont choisi ou sont pressés de ressortir pour jouer.

Les élèves sont invités à participer à l'effort de consommation adéquate, et les familles peuvent faire le relais de cette attention.

8/ Comment les élèves et les parents participent-ils à la réflexion et organisation des repas ?

- Les réunions trimestrielles des responsables de Provence (M. Sauron), Sodexo, représentant d'élèves, professeurs et parents d'élèves APEL.
- Visites surprises de la Restauration **par** l'APEL.
- Réunions avec la direction

9/ Comment puis-je avoir plus d'information ?

- Les menus sont disponibles chaque semaine sur le site internet de l'école (accueil, rubriques « vivre », puis « manger », « menu » et enfin « menus 2016-2017 »).
- Les menus sont affichés (voir 4/)
- Contacter l'APEL par mail : commission restauration/santé **apel@ecoleprovence.fr**