# RESTAURATION COLLECTIVE À VILLEPREUX

## Un engagement 100% qualité

**Infos sur villepreux.fr**

Villepreux

## Édito

**Jean-Baptiste HAMONIC**
Maire de Villepreux
Vice-président de Saint-Quentin-en-Yvelines chargé du Projet de territoire, de la planification urbaine, foncière et environnementale

Villepreux a la chance d'être située au cœur du site classé de la Plaine de Versailles, entourée de champs agricoles. La politique de circuit-court et de sélection de produits issus de l'agriculture biologique font de Villepreux une ville mieux-disante que les objectifs définis par la loi (EGALIM).

C'est dans notre cuisine centrale que les équipes de la restauration municipale préparent chaque jour plus de 1350 repas "faits maison" pour les enfants scolarisés dans nos écoles et centres de loisirs, mais aussi pour nos seniors de l'Orme à la Blonde.

C'est à domicile, que ces mêmes repas sont portés à nos aînés en perte d'autonomie.

**Bien grandir, bien vieillir, implique de pouvoir bien se nourrir. Cet engagement pour une alimentation durable et de qualité, accessible à tous, constitue depuis plusieurs années notre fierté.**

Le service de restauration proposé par la ville allie savoir-faire et respect des normes les plus exigeantes, tout en favorisant le bien-être des Villepreusiens, petits et grands.

Ce livret, inédit, est fait pour vous informer et vous conseiller de façon ludique.

Dévorez-le … des yeux !

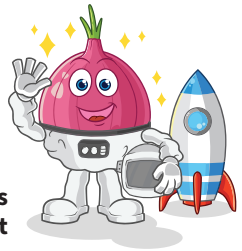
**Élisabeth MARTIN-CHÂTENET**
1re adjointe en charge de l'Enfance, de la Jeunesse, de la vie scolaire et périscolaire.

**Laurence MORELLE-LOSSON**
5e adjointe en charge de la Culture, du Commerce et de l'Artisanat, de l'Agriculture locale et de la Restauration.

Nos équipes de restauration et d'encadrement travaillent avec passion pour offrir à chaque enfant des repas équilibrés et variés, tout en respectant ses besoins. Grâce à la collaboration avec les parents, les nutritionnistes, et même les enfants (à travers les commissions "menu"), **nous faisons de la cantine un espace d'apprentissage, où les petits Villepreusiens découvrent chaque jour le plaisir de bien manger**. C'est ensemble que nous construisons un service éducatif et convivial pour tous.

À Villepreux, le développement durable est un objectif essentiel dans notre gestion communale, et notre restauration collective ultra-qualitative en est un pilier. **Proposer des plats préparés par nos cuisiniers, travailler avec des producteurs locaux, réduire le gaspillage alimentaire et bannir l'utilisation de plastique en cuisine sont autant d'actions concrètes que nous menons chaque jour.** En favorisant des produits bio et de saison, nous construisons une alimentation plus respectueuse de l'environnement, tout en sensibilisant les plus jeunes à l'importance du "Bien Manger".

# Bienvenue dans l'univers de la restauration de Villepreux !



**Ici, nous mettons tout en œuvre pour offrir à nos enfants mais aussi nos seniors, une alimentation saine, de saison, et goûteuse !**

Mais d'où viennent les plats servis chaque jour ? Comment sont-ils préparés ? Laissez-nous vous emmener dans les coulisses de notre cuisine centrale et vous raconter l'histoire de nos repas faits maison !

Cuisine centrale de l'exterieur...

...et de l'interieur

La cantine se remplit...

...petit à petit

Le self-service, chacun ses goûts !

dans une cantine lumineuse et spacieuse

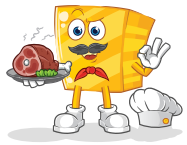


# La cuisine centrale : Le cœur battant des repas

**Imaginez une grande cuisine, en plein cœur de Villepreux, où chaque jour, une équipe dévouée s'affaire à concocter des repas gourmands et équilibrés. Tout est préparé sur place, à partir d'ingrédients bruts, non transformés, et, quand c'est possible, venant tout droit des fermes locales !**

Par exemple, nos pommes bio viennent d'une ferme arboricole juste à côté de chez nous : les **Vergers de la Haye** d'Emmanuelle & Antoine Fremin.

Notre cuisine, flambant neuve depuis 2021, est équipée des meilleurs outils pour respecter les règles d'hygiène et assurer la meilleure qualité possible dans chaque assiette.



C'est ici que tout commence :

- des viandes et oeufs garantis 100% français,
- du poisson frais issu de la pêche durable,
- et des plats végétariens pensés pour diversifier les protéines,
- des gâteaux faits maison (sans conservateurs, avec moins de sucre et graisses).

# Nos engagements pour une alimentation durable

À Villepreux, nous allons au-delà des critères imposés par la loi Egalim.

| | |
|---|---|
| **Des produits durables et locaux** | Chaque jour, au moins 3 ingrédients bio sont présents sur le plateau. |
| **Des sources de protéines variées** | Selon les jours, les enfants peuvent savourer des plats de viande, de poisson ou des légumineuses riches en proteines végétales. |
| **Zéro plastique en cuisson et réchauffe** | Depuis 2018, la ville a signé une charte contre les perturburbateurs endocriniens. |

# Des repas savoureux adaptés à tous

Quotidiennement, nos cuisiniers préparent des repas qui respectent les recommandations nutritionnelles strictes du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), un groupe d'experts alimentaires qui veille à ce que chacun ait ce dont il a besoin.

Cela veut dire que les portions sont ajustées selon l'âge des enfants : des plus petits en maternelle aux plus grands du primaire.

**Mais l'équilibre, c'est aussi sur la semaine : chaque jour, les menus sont variés pour assurer à tous les apports nécessaires.**

Et pour les goûters ? C'est un festival de saveurs : parfois des gâteaux faits maison sans conservateur (avec moins de sucres et de graisses que dans le commerce), d'autres fois du pain frais, et même de petites viennoiseries !

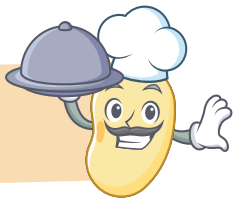
# Une équipe dédiée à la qualité

Le service de restauration de Villepreux, c'est aussi une grande famille ! 24 agents de restauration, 16 ATSEM (qui accompagnent les tout-petits), 40 animateurs... Ils sont tous là, jour après jour, pour que chaque repas soit une réussite.

Nos équipes suivent régulièrement des formations pour être au fait des dernières normes d'hygiène et de qualité. Elles travaillent main dans la main avec des nutritionnistes, des parents, et même des enfants lors de commissions menus.

*Ensemble, ils réfléchissent aux plats qui feront plaisir à tous, tout en restant sains et équilibrés. Parfois, les enfants eux-mêmes inventent un menu pour toute une semaine, et ça c'est une spécifité villepreusienne !*

1350 repas quotidiens sont préparés dans cette cuisine !



Scannez le QR code pour retrouver le menu sur le Portail famille

# Un investissement durable pour l'avenir

À Villepreux, nous investissons aussi dans des équipements modernes et écologiques pour notre cuisine centrale et les offices de cantines de nos écoles.

En parallèle, des réhabilitations sont en cours pour garantir des lieux toujours plus adaptés et confortables pour les repas des petits et des grands.

# Villepreux, ville pionnière en matière de "bien manger"

Alors que de nombreuses communes ont fait le choix d'externaliser (auprès de prestataires industriels) la réalisation des repas servis dans les écoles, Villepreux est fière de faire partie des communes investissant dans une restauration maison, locale, qualitative, à taille humaine.

La restauration à Villepreux, c'est bien plus que des repas. C'est une histoire d'engagement, de passion et de collaboration pour que chaque convive puisse manger sainement, tout en respectant la planète. Une démarche innovante et un véritable exemple dans l'univers de la restauration collective.

**Laurence MORELLE-LOSSON**
5e adjointe en charge de la Culture, du Commerce et de l'Artisanat, de l'Agriculture locale et de la Restauration.

*« La cuisine centrale, c'est un engagement durable, de qualité et une ambition forte autour du fait maison et du consommé local. »*

Et la prochaine fois que tu savoures un bon plat à la cantine, tu sauras qu'il a été pensé avec soin, juste pour toi !

# Service de restauration de Villepreux
# Foire aux Questions

### “ Combien de temps les enfants ont-ils pour manger ? ”

• Pour les maternelles : Les repas se déroulent à table pendant environ 45 minutes. Ce temps permet aux encadrants d’aider les plus petits à découvrir de nouvelles saveurs et à développer leur autonomie.

• Pour les élémentaires : Le service se fait de manière continue, grâce au self. Cela favorise l’autonomie des enfants, en leur permettant de faire leurs propres choix.

• Obligation de rester à table ? Les agents encouragent les enfants à goûter les plats, mais sans jamais les forcer, en restant toujours incitatifs.

### “ Comment prenez-vous en compte les différences d’appétit entre les enfants ? “

Les grammages des repas sont adaptés en fonction de l’âge : il existe une différence entre les portions des maternelles et des élémentaires, conformément à la réglementation.

Chez les élémentaires, les portions sont les mêmes pour tous (y compris pour les adultes). Pour s’adapter aux appétits variés, un principe de “petite faim - grande faim” est proposé, permettant de limiter le gaspillage alimentaire.

### “Comment sont gérées les quantités supplémentaires (ou “RAB”) ? ”

Dans les écoles où deux services sont proposés, les agents savent précisément combien d’enfants mangent à chaque service.

Les enfants peuvent redemander à être servis, mais cela ne garantit pas qu’ils auront l’ingrédient de leur choix.

### “ Est-il possible d’avoir plus de quantité au goûter ? “

Le goûter est une collation qui apporte l’énergie nécessaire, tout en restant équilibrée.

Les quantités sont pensées pour être cohérentes avec les besoins nutritionnels de l’enfant et le repas pris à midi.

### “ Pourquoi suis-je facturé si mon enfant apporte un panier repas dans le cadre du PAI (Projet d’Accueil Individualisé) ? “

La facturation couvre l’encadrement des enfants durant la pause méridienne, de 12h à 14h. Ce temps est payant, mais le tarif est ajusté et ne comprend pas le coût du repas fourni.



### “ Quelle est la position de la Ville par rapport aux plats avec/sans porc ? “

La viande de porc fait partie des protéines animales proposées dans nos menus.

Lorsqu’un plat contient du porc, une alternative avec viande est systématiquement proposée. Les familles souhaitant que leur enfant ne consomme pas de porc doivent le préciser en début d’année sur la fiche sanitaire.

### “ Pourquoi la vinaigrette est-elle mélangée aux crudités ? “

Les crudités sont assaisonnées avec une vinaigrette faite maison, très appréciée des convives !

Avec 1300 repas servis chaque jour, il n’est pas possible de personnaliser l’assaisonnement pour chaque assiette.

Sans assaisonnement les crudités ont tendance à se dessécher et à s’oxyder plus vite.

### “ Comment être informé des changements dans le menu ? “

Les menus sont accessibles via le portail famille. En cas de modifications, celles-ci sont mises à jour en temps réel. Un QR code est également disponible pour plus de simplicité.

Cette FAQ est là pour répondre à vos questions, et nous restons à votre écoute pour toute autre interrogation concernant le service de restauration de Villepreux.

Bon appétit !

**Contact : enfance@villepreux.fr**

### “ Pourquoi la variété exacte des fruits, légumes et poissons n’est-elle pas toujours précisée sur le menu ? “

Les termes comme “crudités” ou “fruits de saison” ou “poisson selon arrivage” offrent une flexibilité dans l’approvisionnement de produits frais et de saison, en fonction de la maturité et des disponibilités du moment.

C’est aussi pour la ville, un moyen d’encadrer au mieux le montant de ses achats, en fonction du prix des denrées.

### “ Les fruits sont tachés, sont-ils lavés ? “

Tous les fruits sont toujours lavés avant d’être servis. Les fruits **bio** peuvent présenter des irrégularités d’aspect ou de taille, mais cela est un signe positif, prouvant l’absence de traitement chimique !

### “ Reste-t-il beaucoup de denrées non consommées à la fin des repas ? “

Les repas sont préparés en fonction du nombre d’élèves inscrits, ce qui permet d’ajuster au mieux les quantités.

Grâce à la qualité des plats faits “maison”, le taux de consommation, à Villepreux, est généralement élevé et les restes beaucoup plus faibles que dans la moyenne des cantines françaises !

C’est là encore un sujet de fierté par nos services !

**ALLERGIES :** elles doivent être connues du service périscolaire et restauration avec certificat dans le cadre du Projet d’Accueil Individualisé (PAI). La liste des allergènes est affichée à côté de façon journalière devant les écoles.

## La restauration municipale engagée pour réduire les déchets

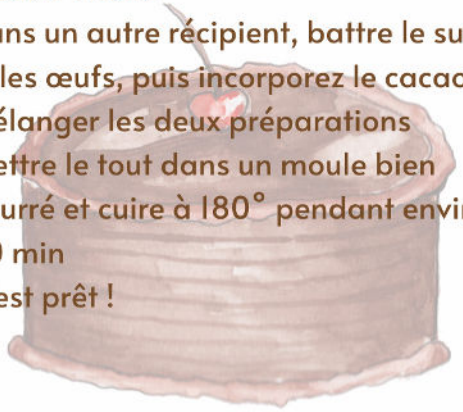
Et si vous suiviez son exemple avec ces recettes anti-gaspi, pour ne plus jeter votre pain sec ?

# Gâteau au chocolat

Pour 8 personnes

### Instructions

1. Broyer le pain rassis
2. Faire bouillir le lait puis le verser sur le pain rassis et réserver 10 min
3. Mixer le lait, le pain et la levure et ajouter l'huile
4. Dans un autre récipient, battre le sucre et les œufs, puis incorporez le cacao.
5. Mélanger les deux préparations
6. Mettre le tout dans un moule bien beurré et cuire à 180° pendant environ 30 min
7. C'est prêt !



### Ingrédients

150 g de **pain rassis**

3 oeufs

150 g de sucre *

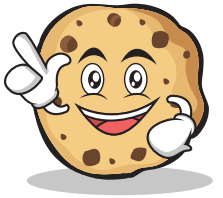
150 ml de lait

75 ml d'huile

40 g de cacao non sucré

6g de levure

*75g de cassonade et 75g de sucre semoule

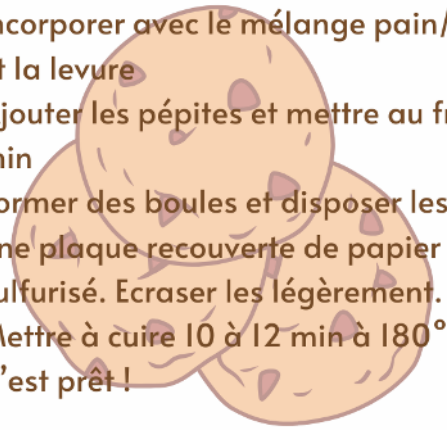


# Délicieux cookies

Pour 15 biscuits

### Instructions

1. Broyer le pain rassis et le mélanger avec les œufs
2. Laisser imbiber ce mélange 30 min et mixer le tout
3. Mélanger le beurre avec le sucre et incorporer avec le mélange pain/œufs et la levure
4. Ajouter les pépites et mettre au frais 10 min
5. Former des boules et disposer les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Ecraser les légèrement.
6. Mettre à cuire 10 à 12 min à 180°
7. C'est prêt !



180g de **pain rassis**

2 oeufs

90g de sucre *

100 g de beurre pommade

90g de pépites de chocolat

5g de levure

*45g de cassonade et 45g de sucre semoule

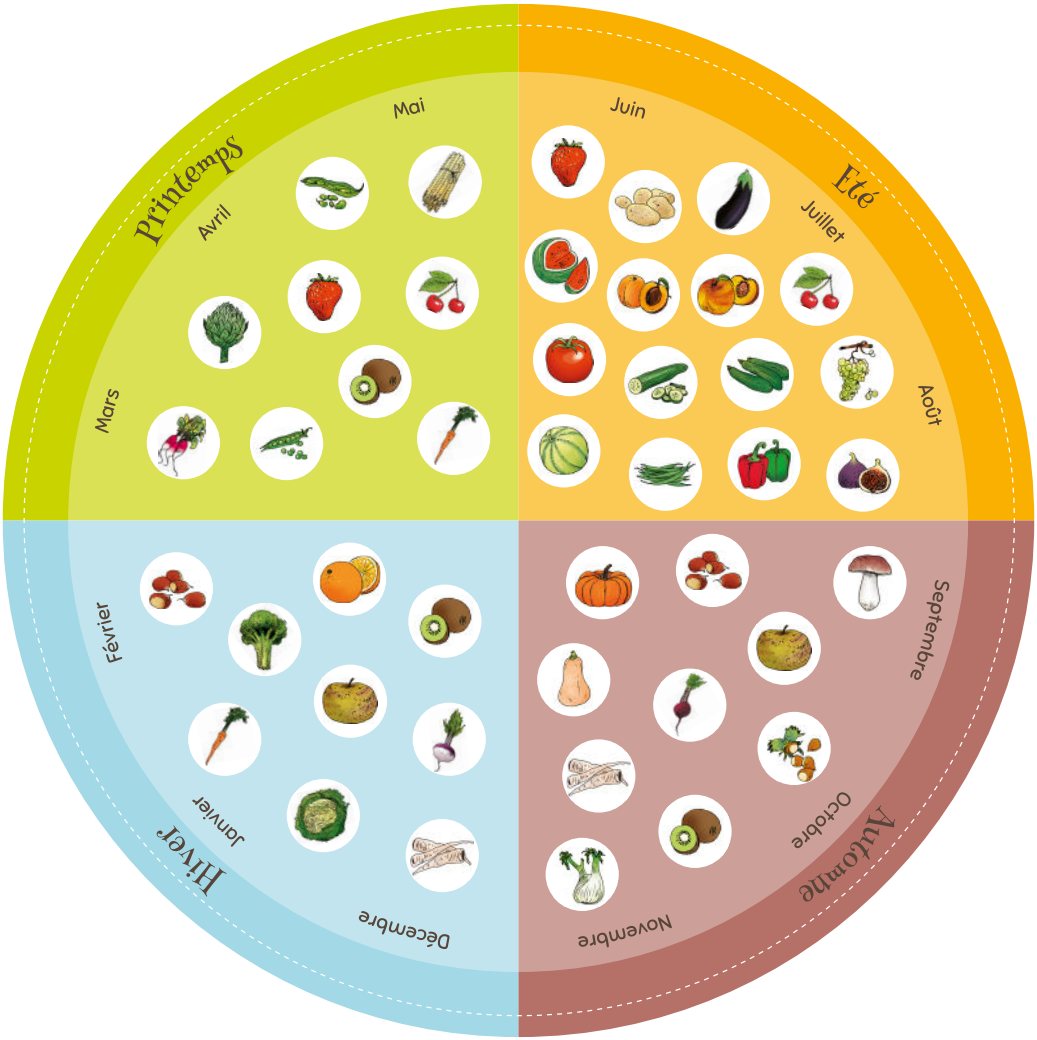
Astuce du chef : à la sortie du four, les cookies doivent sembler souscuit !

# La roue des saisons

La restauration collective de Villepreux respecte, dans l'élaboration de ses repas, la saisonnalité des fruits et légumes.

Connaissez-vous cette roue des saisons ?

Retrouvez avec vos enfants, le nom de chaque légume et fruit de saison !




Plus d'infos sur villepreux.fr

Villepreux