Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Septembre 2025

Nous transmettons chaque jour le plaisir du GOÛT, du PARTAGE et de la PROXIMITÉ

CAP sur la restauration

VILLE D'ISSY LES MOULINEAUX

Nos valeurs

Chers parents,

Depuis le 22 août 2022, le contrat de la restauration scolaire est confié à la société Scolarest.

Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements scolaires, et la ville d'Issy-les-Moulineaux se sont en effet associés afin de fournir des repas équilibrés et de qualité aux plus jeunes Isséens. Ensemble, nous avons également pour ambition commune de lutter contre le gaspillage alimentaire et de réduire durablement l'empreinte carbone des restaurants scolaires, tout en valorisant le goût, les découvertes gustatives, le plaisir du partage et du vivre ensemble.

Afin de vous tenir informés des actualités de la restauration de vos enfants, nous vous proposons ce feuillet d'information qui a pour objectif de vous expliquer la gestion de la restauration scolaire, en particulier le rôle du prestataire de service.

La ville poursuit son engagement à appliquer les recommandations nutritionnelles et à améliorer la qualité organoleptique en servant aux enfants toujours plus de produits frais, locaux ou bio.

Je vous souhaite une bonne année scolaire.

André SANTINI
Ancien ministre
Maire d'Issy-les-Moulineaux
Vice-Président de la Métropole du Grand Paris

> **Nos experts oeuvrent pour apporter plaisir, sécurité et équilibre dans l'assiette.**

Bien manger, ça se travaille

La prestation alimentaire

Les chefs et les équipes de Scolarest s'engagent à promouvoir la culture du goût et le plaisir de partager un repas auprès de nos jeunes convives. Les repas sont composés de 60% produits de qualité et durables depuis le 1er janvier 2025, dont 25% produits bio et 20% de produits locaux (conformément à la loi Egalim). Afin de tenir compte des besoins réels et de l'appétit de chaque enfant, les quantités proposées suivent les recommandations nutritionnelles.

L'entretien des restaurants scolaires

Scolarest a en charge l'entretien, la maintenance et le renouvellement de l'ensemble du domaine concessif (locaux, matériels et mobilier).

Scolarest a ainsi réalisé divers travaux dans plusieurs écoles, y compris l'extension et l'aménagement des espaces de restauration de l'école Saint Germain, dans le but d'améliorer les conditions d'accueil des élèves et du personnel de restauration.

L'accompagnement du personnel

Scolarest a la gestion du personnel (53 personnel Scolarest en 2024) délégué dans 14 restaurants scolaires.

La communication

L'application *Foodi* permet de visualiser les menus, connaitre les repas à thèmes et découvrir les actualités de la restauration.

Nos engagements produits :

DU GOÛT, DE LA QUALITÉ ET DU DURABLE !

Résolument tournée vers le bien-être des enfants, la ville a pris le parti d'inclure une large part de produits de qualité et respectueux de l'environnement :

- *Viande bovine race à viande ou bio,*
- *Volaille label rouge,*
- *Viande porcine label rouge,*
- *Fromage AOP/AOC,*
- *Poisson issu de la pêche responsable,*
- *Produits bio 25%,*
- *Produits locaux 20%*
- *Pain 100% local*

Nous donnons la priorité aux fruits et légumes frais de saison pour plus de saveur et nous favorisons les producteurs de proximité.
Nous sélectionnons des produits conformes aux certifications officielles, attestant des normes de qualité reconnues ou d'origine certifiée.

Développement durable

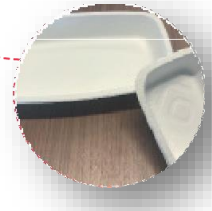
Réduction de l'empreinte carbone

La ville d'Issy-les-Moulineaux est engagée dans un plan de progrès ambitieux pour réduire l'empreinte carbone de sa restauration scolaire. Chaque année, un bilan carbone mesure les quantités d'émissions en gaz à effet de serre de la restauration. Sur la base des résultats, un plan annuel de réduction est formalisé dans une charte d'engagements et permet de piloter les actions : logistique, gaspillage alimentaire et part des produits alimentaires durables.

Des produits durables et de qualité

La ville a pris le parti d'inclure une large part de produits de qualité et respectueux de l'environnement. Les menus sont composés de 60% de produits de qualité et durables depuis le 1er janvier 2025 dont 25% de produits bio et 20% de produits locaux.

Zoom sur les barquettes



100% fibre de pure cellulose vierge zéro plastique

Les repas sont conditionnés dans des barquettes en cellulose sans plastique fabriquées en France. Elles seront valorisables selon 2 procédés : par compostage avec les biodéchets ou par recyclage dans a filière « jaune » des emballages.

Mission stop au gaspi

La ville d'Issy-les-Moulineaux participe à l'initiative « stop au gaspi » proposée par Scolarest en collaboration avec la fondation Good Planet. Dans le cadre de ce partenariat, l'école des Bords de Seine a réalisé un projet centré sur le gaspillage alimentaire. En 2024, le programme « Gaspi pain » a été mis en place dans quatre écoles. L'établissement gagnant a eu la possibilité de faire participer quatre classes à deux ateliers organisés par la fondation Good Planet (« Résoudre le mystère des déchets » et « Plus belle la vie sans gaspi » ce programme a été reconduit en 2025 et le sera encore pour l'année 2026).

Energie verte pour la cuisine centrale

La cuisine d'Athis-Mons prépare et livre les repas aux restaurants d'Issy-les-Moulineaux, elle est alimentée en électricité verte issue des parcs éoliens français.

Informations générales

La restauration scolaire en quelques chiffres

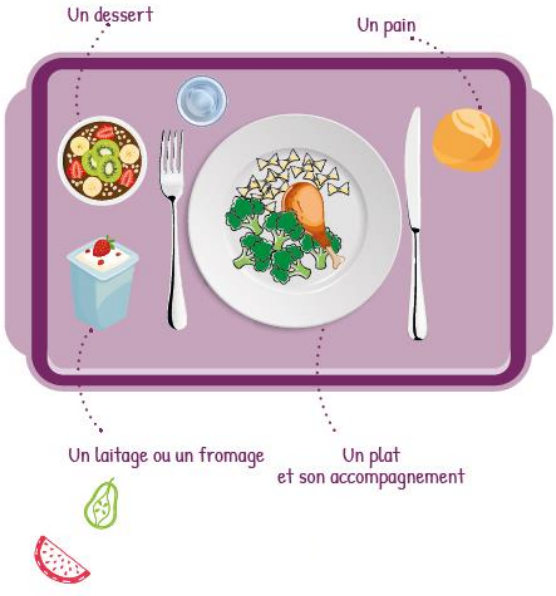
- 4800 repas enfants et 460 repas adultes par jour d'école, soit 880000 repas et 450000 goûters par an en comptant les périodes de centres de loisirs
- Près de 250 animateurs et 85 agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (ATSEM) en charge de l'encadrement des enfants durant le temps du repas

La ville d'Issy-Les-Moulineaux vous présente les menus pour mieux manger et moins gaspiller.

Les menus de la ville prennent en compte les habitudes alimentaires des enfants, recommandations nutritionnelles et les attentes des parents.

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

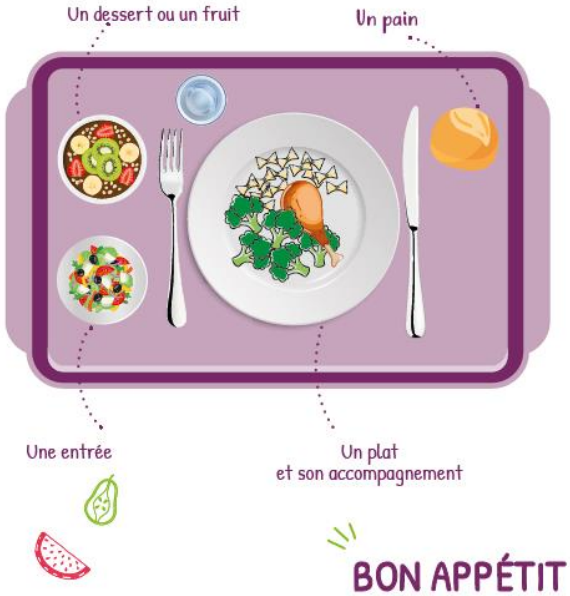
COMPOSITION DU PLATEAU



ou

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

COMPOSITION DU PLATEAU



BON APPÉTIT

FOCUS REGLEMENTAIRE

Pour garantir la qualité nutritionnelle des menus, Scolarest se base sur l'arrêté du 30/09/2011 qui définit des fréquences d'apparition des groupes d'aliments sur 20 repas successifs.
La garantie de repas toujours équilibrés et des portions adaptées.

LES ATOUTS DES NOUVEAUX MENUS

Des repas équilibrés
Des grammages respectés
Des enfants rassasiés
Des produits plus qualitatifs
Moins de gaspillage alimentaire

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

Informations générales

En maternelle

La cantine de Toki

Un univers dédié qui donne vie au restaurant

- Initiation et sensibilisation à la notion de nutrition
- Mise en avant de la saisonnalité des fruits et légumes
- Découverte du goût et des saveurs avec des recettes simples et appétissantes

BON APPÉTIT

En élémentaire

Chez Toki, le restaurant

Un parcours ludique, pédagogique et inspirant, pour devenir acteur de son assiette

- Un parcours responsabilisant qui permet aux élèves de manger au fur et à mesure du repas, selon leur goût et leur appétit
- Découverte de nouveaux produits
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Tri des déchets

Nos fraîches actus

La cuisine d'Athis-Mons

La cuisine d'Athis-Mons produits 33000 repas par jour. Elle dispose d'une légumerie afin de préparer des recettes de meilleure qualité et est équipée pour préparer des pâtisseries maison. Pour la méthode de conservation, la température est abaissée immédiatement après cuisson, c'est le principe de la liaison froide.

Les instances de contrôles

Afin de suivre les différentes clauses du contrat, la ville a mis en place deux commissions.

La commission consultative de la restauration scolaire (C.C.R.S)

- **Périodicité** : réunion une fois par trimestre et chaque fois que nécessaire, sur convocation et sous l'autorité du Maire ou de son adjoint délégué.
- **Composition** : représentant des parents d'élèves et des services municipaux, du conseil municipal, des directeurs d'écoles. Selon les thèmes, la société Scolarest y participe.
- **Thèmes abordés** : La restauration scolaire et le contrôle de la Délégation de service public y sont abordés , permettant la présentation des indicateurs qualités dont notamment : la traçabilité des produits, le bilan hygiène, le respect d'Egalim et des actions développement durable, le rapport annuel technique et financier.

La commission des menus

- **Périodicité** : réunion par cycle de 8 à 10 semaines
- **Composition** : représentants des services de la ville (dont notamment un coordinateur et un responsable d'office), représentant de parents d'élèves et responsables Scolarest, dont une diététicienne.
- **Missions** : **étudier** tous les menus, **veiller** au respect du plan alimentaire contractuel, **examiner** les menus consommés, **apprécier** les remarques des enfants et adultes, **formuler** des propositions visant à améliorer les prestations.

Place à l'action

Nos chefs débordent d'imagination pour donner aux jeunes le plaisir du goût, l'appétit de la découverte et de bons réflexes alimentaires. Cette année scolaire sera rythmée par des moments de fête.

AU PROGRAMME : DES MENUS À THÈME ET DES ÉLÉMENTS POUR DÉCORER LE RESTAURANT !

En plus de notre programme d'animations thématiques et calendaires, retrouvez également nos incontournables :

- Les clubs des goûteurs
- Le challenge Gaspi pain
- Les Petits Chefs équilibrés

Et bien d'autres rendez-vous à ne pas manquer !

Les animations 2025- 2026

Pour mieux communiquer avec vous

Foodi :

Le portail web sur la vie du restaurant scolaire de vos enfants :

www.foodi.fr

ou téléchargez l'application sur votre smartphone, renseignez le nom de votre restaurant dans la rubrique **«établissement»** et accédez aux menus, découvrez nos recettes à réaliser en famille et nos prochaines animations.

Télécharger dans l'App Store — DISPONIBLE SUR Google Play

Scannez-moi !

Telis

Télé-services d'Issy

Planifier et payer les activités periscolaires de vos enfants

Le portail de services dématérialisé qui permet aux parents de planifier les activités périscolaires et extrascolaires de leurs enfants.

Vous pouvez planifier la présence de vos enfants à la restauration scolaire jusqu'à la veille minuit.

De Bouche à Oreille :

Retrouvez chaque trimestre
notre lettre d'information avec des actus, conseils pratiques et une recette.

Téléchargeables sur le site :
www.scolarest.fr

Retrouvez-nous !

www.scolarest.fr

Nos engagements, nos valeurs, nos expertises, découvrez l'actualité Scolarest sur notre site internet.

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

www.scolarest.fr
Immeuble Smart'Up - Hall A
123 avenue de la République
92320 Chatillon

Ville d'Issy les Moulineaux