

RESTAURATION SCOLAIRE

L'éducation passe aussi par l'assiette ! À Miramas, la restauration scolaire fait l'objet de toutes les attentions pour offrir une alimentation saine tout en évitant le gaspillage dans les cantines.

LES RESTAURANTS SCOLAIRES

La ville assure la gestion du temps de la mi-journée dans chaque école publique miramasséenne. À cette fin, le prestataire livre plus de mille repas par jour, conditionnés selon le principe de la « liaison froide » qui les maintient à température constante (0-3°C) jusqu'au service, afin de garantir une pleine sécurité alimentaire.

Les objectifs de qualité, les préoccupations de santé et de développement durable ont un écho tout particulier à Miramas.

La ville est d'ailleurs membre du [Réseau des villes actives du Programme National Nutrition Santé](#), engagée dans une démarche de territoire « Zéro déchet, zéro gaspillage » et lauréate du projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ».

Labellisée ECOCERT « En Cuisine » de niveau 2 en 2018, la ville s'engage à :

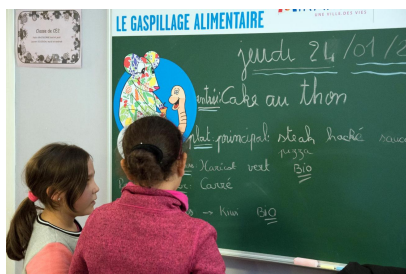
- proposer toute l'année un choix varié de produits issus de l'agriculture biologique,
- privilégier les produits locaux issus de filières courtes afin de réduire l'empreinte carbone et de créer un lien social avec les producteurs de la région,
- garantir l'équilibre nutritionnel et la variété des menus, en valorisant le « fait maison »,
- mettre en place des mesures concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion des déchets.

Tout au long de l'année, des animations sont également réalisées dans les restaurants scolaires.

[Extrait presse "La cantine doit mettre les bouchées doubles" - Environnement Magazine - Mars-Avril 2020 - N° 1779](#)

 <https://youtu.be/30SEhU95RAg>

LES REPAS



Sensibilisation au menu du jour © Marion Bouillet

Les restaurants scolaires de la ville fonctionnent en service à table. Sur chaque site, le référent cantine réceptionne les repas et effectue les contrôles nécessaires (contrôle visuel, comptage, contrôle de températures, etc.). Des contrôles quotidiens de grammages des portions sont également effectués sur certains sites.

Les responsables HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) veillent au bon fonctionnement des livraisons et de la démarche qualité sur chaque satellite.

Pour les repas servis dans ses restaurants scolaires, Miramas s'engage à :

- s'inscrire dans une démarche de santé publique au quotidien,
- proposer des menus adaptés aux besoins nutritionnels des enfants et à ce titre respecter les recommandations et la réglementation en vigueur ([loi Agriculture et Alimentation](#)),
- contribuer à l'éducation nutritionnelle et au goût par la variété et la qualité gustative des produits et des recettes.

PENDANT LA PAUSE MÉRIDIANNE

Les enfants sont pris en charge par des animateurs, des agents de restauration et selon le site, par des enseignants.

Un coordinateur de la pause méridienne est garant du projet pédagogique sur chaque site et de l'ensemble des personnels intervenants sur ce temps. Il assure la dynamique des projets d'animation et reste l'interlocuteur privilégié des familles.

Les ateliers permettent de sensibiliser l'enfant par rapport à :

- ce qu'il mange (provenance des produits, calibrage bio, saisonnalité des aliments, etc.),
- l'environnement dans lequel il mange (règles de vie en collectivité, bruit, tri des déchets, etc.).

En savoir plus

Maison de l'enfance, de la jeunesse et de l'éducation

Adresse : 1, promenade de la Crau

Tél : 0800 013 140 (numéro unique gratuit)

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 8h30 à 17h (sans interruption)

Horaires d'ouverture de la régie : lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h40 à 16h15

→ [Inscription à la restauration scolaire](#)

→ [Menus](#)