

Du champ à l'assiette, du nouveau dans les cantines lyonnaises !

Pour une alimentation de qualité,
plus saine et durable





Manger plus bio et plus local, c'est possible !

Les repas lors de la pause méridienne dans les écoles portent des enjeux importants pour les familles et dans la relation des familles avec la Ville de Lyon.

Afin de mieux manger dans nos cantines scolaires et d'agir pour la santé des élèves et la préservation de notre planète, la Ville de Lyon marque son engagement pour une alimentation saine, durable et de qualité, avec un nouveau marché de restauration scolaire depuis la rentrée de septembre 2022. Davantage de produits bio et locaux sont servis dans la cantine de nos enfants.

Aussi, pour garantir l'égalité de tous et toutes et afin d'offrir à tous les enfants de meilleures conditions d'alimentation, la Ville de Lyon change le contenu de ses assiettes mais ne change pas sa tarification !

Une offre variée de menus

Avec une offre plus exigeante sur la saisonnalité, la diversité des produits, les recettes préparées en cuisine, la part importante aux produits biologiques et le soutien à l'agriculture locale, la nouvelle restauration scolaire se déploie depuis la rentrée scolaire 2022. Deux types de menus sont ainsi proposés au choix des élèves. Chaque menu est complet, équilibré, varié, goûteux et respecte le rythme des saisons.

2 NOUVEAUX MENUS

Petit Bouchon

- Hors d'œuvre
- Plat protidique (viande, poisson, œuf, protéines végétales, fromage)
- Plat d'accompagnement (légumes ou féculents)
- Produit laitier (fromage ou laitage)
- Dessert
- Pain

• Le Menu Petit Bouchon intègre 2 repas à base de viande ou de poisson, ainsi que 2 repas végétariens (œufs, protéines végétales et/ou fromage) par semaine, répondant à tous les besoins nutritionnels de votre enfant.

Jeune Pousse

- Hors d'œuvre
- Plat protidique (œuf, protéines végétales, fromage)
- Plat d'accompagnement (légumes ou féculents)
- Produit laitier (fromage ou laitage)
- Dessert
- Pain

• Le menu Jeune Pousse **repose sur une offre 100 % végétarienne** dans lequel l'apport protidique, constitué d'œufs, de protéines végétales ou de fromage, répondra à tous les besoins nutritionnels de votre enfant.

L'élaboration des menus est suivie et contrôlée par des experts diététiciens afin de répondre aux normes de la restauration collective et garantir la bonne alimentation des enfants.

Modalités d'inscription :

- **Menu Petit Bouchon** à l'année
- **Menu Jeune Pousse** à l'année
- **Inscription mixte** : vous choisissez, à chaque période scolaire, ce que votre enfant mange au jour le jour. Une alternance entre le menu Petit Bouchon et le menu Jeune Pousse est possible. En l'absence de choix, le menu Petit Bouchon sera servi.

Le Référent Coéducation de Proximité de votre école peut vous accompagner à l'inscription et dans vos choix.



Depuis la rentrée 2022, une alimentation plus saine, plus durable et de qualité dans les restaurants scolaires de la Ville de Lyon

UNE ALIMENTATION PLUS Saine QUI MET EN VALEUR LES CIRCUITS LOCAUX

- Augmentation de la part des produits bio : 50 % de bio dès la rentrée scolaire 2022 pour aller vers 100 % de bio en 2026 avec un minimum de 75%
- Toutes les viandes, y compris les volailles, sont 100 % issues de l'agriculture biologique ou label rouge ; les poissons sont exclusivement issus de pêches durables et responsables
- Approvisionnement local à hauteur de 50 % minimum
- Création d'une commission agricole avec les agriculteurs pour s'assurer de la qualité de l'approvisionnement et du juste prix des produits



UN LIEN FORT AVEC LE PROJET ÉDUCATIF DE LYON

- Volonté de rendre l'enfant acteur de son alimentation et de l'inciter à partir à la découverte des goûts et au plaisir de manger ensemble, grâce aux équipes de la Ville de Lyon et du périscolaire
- Prise en compte des avis des enfants à la commission menus
- Un observatoire du goût, pour évaluer les préférences gustatives des élèves
- Sensibilisation à l'alimentation durable et à la saisonnalité des produits
- Accompagnement aux pratiques responsables qui entourent le temps du repas (prévention du gaspillage, tri, recyclage, valorisation des biodéchets, don alimentaire, composts ...)

DES PRODUITS FRAIS ET CUISINÉS

- Recettes préparées à la cuisine centrale : purées et gratins, pâtisseries sucrées et salées, recettes végétales, purées de fruits, crudités et salades composées
- Plats et recettes travaillés majoritairement à partir de produits frais



+ d'infos sur :

www.lyon.fr/enfance-et-education/leducation/la-restauration-scolaire