



Mairie de Marolles-en-Hurepoix



## Une nouvelle offre de restauration scolaire pour Marolles-en-Hurepoix

### Des menus à 4 composantes avec plus de Bio, pour des repas mieux consommés

Dès le 1<sup>er</sup> septembre prochain, les menus servis aux enfants dans les restaurants scolaires par la société Yvelines restauration proposeront 4 composantes au lieu de 5.

Le but de ce changement est de limiter le gaspillage tout en aidant les enfants à mieux profiter de leur pause déjeuner : un repas à 4 composantes entièrement consommé respecte mieux l'équilibre nutritionnel qu'un repas à 5 composantes partiellement grignoté.

Ce choix correspond à l'évolution des habitudes alimentaires de 93% des français et aux remarques et suggestions faites en commission Menus (composée d'élus, de représentants des parents d'élèves, du personnel périscolaire/restauration, et de la société de restauration).

Ces nouveaux menus, toujours équilibrés et élaborés par un diététicien, se feront selon la répartition suivante:

Entrée			Plat protidique
Plat protidique	ou		Légumes et/ou féculents
Légumes et/ou féculents			Produit laitier
Dessert			Dessert

Tous les repas se terminent par une note sucrée ... pour plus de plaisir au déjeuner.

La qualité des produits est confirmée par la commune, et renforcée, avec :

- L'augmentation du nombre de produits « Bio », soit 40% de produits « Bio » par semaine, ce qui correspond à un produit « bio » minimum à chaque repas, voire 2 certains jours, y compris les mercredis et vacances scolaires ... pour plus de goût...
- Le choix de continuer à proposer du pain provenant d'artisan boulanger, et non du pain industriel...pour plus de fraîcheur et de croustillant...
- La volonté de privilégier les circuits courts...

Retrouvez un article plus détaillé dans le magazine Info'Mag de juin,  
rubrique « *Tout s'explique* ».

