

La Caisse des Ecoles Publiques et l'équilibre alimentaire

« *La santé vient en mangeant* » déclare l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé »

Ce slogan, La Caisse des Ecoles Publiques pourrait le reprendre à son compte en y ajoutant qu'au restaurant scolaire, l'équilibre c'est possible aussi !

Les menus

Des repas équilibrés, élaborés par le responsable de production et la diététicienne, adaptés aux besoins de chaque âge sont proposés aux enfants.

L'UCPA concocte une cuisine traditionnelle et variée, composée à partir de denrées alimentaires de qualité optimale et favorisant les produits frais et de saison. Le responsable de production et son équipe cuisinent, le plus souvent possible, des produits bruts afin d'ajouter leur touche personnelle permettant de transformer le produit au mieux pour les enfants. Ils maîtrisent également une cuisson innovante « à basse température ».

Etablis en conformité avec :

- Les recommandations du GEMRCN
- La circulaire du 25/06/2001 relative à la composition des repas servis en restauration collective et à la sécurité alimentaire
- Le décret du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle dans les restaurants scolaires
- Le Plan National Nutrition Santé

Encore plus de qualité dans les assiettes : 20,2 % de produits BIO ou provenant de circuits courts

Aliments BIO

Tous les jours le pain BIO (rémois)

Régulièrement les carottes, les lentillons de Champagne, le céleri, les poires et les yaourts.

Filières locales

Les pommes et les poires sont essentiellement originaires des Ardennes.

Le porc provient principalement de la plaine champenoise.

Education au goût

La cuisine centrale innove tout au long de l'année pour contribuer à l'initiation au goût, des menus à thèmes sont régulièrement proposés :

- Régionaux
- Européens
- Cuisine du Monde
- Menu entièrement BIO, notamment pendant la semaine du goût

Allergies alimentaires

La Caisse des Ecoles Publiques de Reims facilite l'accueil au restaurant scolaire des enfants souffrant d'allergies alimentaires, en formalisant un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) contractualisé entre l'Education Nationale, la Famille et la Collectivité. Il est alors demandé aux parents de préparer un panier repas pour leur enfant qui sera remis en température par le personnel de la restauration scolaire.

