

# Cahier des Clauses Techniques Particulières

**9024V - FOURNITURE DE REPAS POUR LES  
RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES  
MATERNELLES ET ELEMENTAIRES ET LES  
ETABLISSEMENTS D'ACCUEIL DE LA PETITE  
ENFANCE DE LA VILLE DE STRASBOURG – MARCHE  
A VOCATION DE DEVELOPPEMENT DURABLE**

**Lot 1**

**Gare- Tribunal-Cathédrale-Porte de Schirmeck**

[Service des prestations et actions éducatives](#)

Direction de l'Education

---

## SOMMAIRE

|  |      |
|--|------|
| A. <u>LES BESOINS</u>  | p.6  |
| 1. <b><u>Définition des besoins</u></b>  | p.6  |
| 2. <b><u>Les caractéristiques de la prestation</u></b>   | p.7  |
| 2.1 <u>La livraison de repas de midi en liaison froide</u>                                       |      |
| 2.2 <u>Périodicité</u>   |      |
| 2.3 <u>Nombre de point de livraison</u>  |      |
| B. <u>LA PRESTATION</u>  | p.7  |
| 1. <b><u>L'offre de restauration scolaire de Strasbourg</u></b>                                  | p.7  |
| un menu standard   |      |
| un menu végétarien   |      |
| un menu halal  |      |
| cas particuliers   |      |
| 2. <b><u>Aliments respectueux du développement durable</u></b>                                   | p.9  |
| <u>Aliments issus de l'agriculture biologique</u>  |      |
| <u>Site expérimental</u>   |      |
| 3. <b><u>Cas particulier des enfants souffrant d'allergie alimentaire</u></b>                    | p.11 |
| 4. <b><u>La mise à disposition des fours de remise en température</u></b>                        | p.11 |
| 4.1 <u>Installation des fours</u>  |      |
| 4.2 <u>Capacité des fours</u>  |      |
| 4.3 <u>Utilisation des fours pour les accueils de loisirs</u>                                    |      |
| 4.4 <u>Entretien et maintenance</u>  |      |
| 5. <b><u>Continuité du service public</u></b>  | p.12 |
| 5.1 <u>Repas d'urgence</u>   |      |
| 5.2 <u>Cas particulier de grèves</u>   |      |
| 5.3 <u>Alerte météo orange de la sécurité civile avec interdiction de déplacement des élèves</u> |      |
| 6. <b><u>Mise à disposition exceptionnelle de vaisselle à usage unique</u></b>                   | p.13 |
| 7. <b><u>Formation des agents de restauration</u></b>  | p.13 |
| C. <u>QUALITE NUTRITIONNELLE DES REPAS</u>   | p.14 |
| 1. <b><u>Plan alimentaire et menus</u></b>   | p.14 |
| <u>Plan alimentaire</u>  |      |
| <u>Les menus</u>   |      |
| <u>Grammages</u>   |      |
| <u>Traçabilité de l'équilibre et de la qualité alimentaire</u>                                   |      |
| Contrôle des fréquences  |      |
| Contrôle des produits  |      |
| 2. <b><u>Qualité des préparation et éducation du goût</u></b>                                    | p.16 |
| <u>Choix alimentaires</u>  |      |
| <u>Spécifications qualitatives générales des produits entrant dans la composition des repas</u>  |      |
| Prescriptions relatives aux viandes  |      |
| Prescriptions relatives aux viandes bovines  |      |
| Prescriptions relatives aux viandes de porc  |      |

Prescriptions relatives aux viandes d'agneau  
Prescriptions relatives aux viandes de volaille  
Prescriptions relatives aux poissons et produits de la pêche  
Prescriptions relatives aux légumes et fruits  
Prescriptions relatives au pain  
Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers  
Potages et repas froids  
Prescriptions relatives aux matières grasses de cuisson

|   |      |
|---|------|
| D. <u>LES ANIMATIONS ET LES REPAS A THEMES</u>                            | p.25 |
| 1. <u>Animations trimestrielles et semaine du goût</u>                    | p.25 |
| 2. <u>Menus proposés par les enfants des écoles</u>                       | p.26 |
| 3. <u>Fêtes calendaires</u>   | p.26 |
| E. <u>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA PRESTATION</u>                    | p.26 |
| 1. <u>Sécurité alimentaire</u>  | p.27 |
| 2. <u>Modalités de service</u>  | p.27 |
| 3. <u>Inscription des enfants et commande des repas</u>                   | p.28 |
| 4. <u>Communication des menus</u>   | p.28 |
| 5. <u>Transport et livraison des repas</u>                                | p.28 |
| 5.1 <u>Horaires de livraison des repas</u>                                |      |
| 5.2 <u>Contrôle de la conformité de la livraison et de la température</u> |      |
| 6. <u>Conditionnement et étiquetage des plats</u>                         | p.29 |
| 6.1 Conditionnement   |      |
| 6.2 Cas particulier des libre-service                                     |      |
| 6.3 Etiquetage  |      |
| 7. <u>Serviettes de table</u>   | p.30 |
| F. <u>EVALUATION DE LA QUALITE ET DE LA SATISFACTION DES CONVIVES</u>     | p.30 |
| G. <u>COMMISSIONS DE RESTAURATION SCOLAIRE</u>                            | p.31 |
| 1. <u>Commission de menus</u>   | p.31 |
| 2. <u>Commission de restauration scolaire</u>                             | p.31 |
| Annexe 1  | p.32 |

L'objet du présent marché concerne la prestation de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires de la Ville de Strasbourg. La durée du marché sera de 1 an renouvelable trois fois un an.

Le temps du repas est un moment important dans la journée d'un enfant. Une bonne qualité gustative, des apports nutritionnels adaptés à leur âge, des garanties en matière de sécurité alimentaire seront les exigences de la Ville de Strasbourg pour les enfants qui fréquentent les restaurants scolaires municipaux et les structures de la Petite Enfance.

Le choix des matières premières et la variété des menus, la qualité des préparations culinaires et de la présentation doivent en outre contribuer à faire du repas un moment de plaisir favorable à l'éducation et à l'éveil du goût des enfants

La Ville engagée dans une politique de développement durable, souhaite promouvoir dans les restaurants scolaires la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique et d'aliments ayant un faible impact environnemental par leur mode et lieu de production, leurs conditions de transport et de conditionnement; elle demande également que l'insertion par l'emploi dans les métiers de la restauration soit prise en compte dans le cadre de ce marché.

Ainsi, les candidats présenteront la démarche de développement durable de l'entreprise.

La prestation sera conforme aux recommandations du GEMRCN (Groupement d'études des marchés, restauration collective et nutrition) ainsi qu'au Programme National Nutrition Santé (PNNS) et aux recommandations du CNA relatives à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire.

Les offres seront conformes aux recommandations, prescriptions, textes réglementaires, normes ou label cités dans les pièces du marché, ou à leurs équivalents

*« L'alimentation est nécessaire physiologiquement, indispensable au bien-être et à la santé, mais elle ne doit pas être vécue uniquement comme une obligation. Elle doit devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir. »  
(Art.2 circulaire du 25 juin 2001)*

### **Textes de références**

Toutes les procédures de fabrication et de transports des repas seront strictement conformes aux réglementations - communautaire et nationale - en vigueur et toute évolution réglementaire sera mise en application sans délai.

Les textes principaux et documents de référence applicables en restauration collective sont les suivants :

### **Réglementation communautaire**

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des

articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002).

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2006.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004)

### **Réglementation nationale et autres textes nationaux**

#### **Concernant l'hygiène alimentaire :**

- décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles ;
- arrêté du 9 mai 1995 modifié, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- arrêté du 6 juillet 1998, relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;
- norme NF V01-006 « Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires » .

#### **Concernant la restauration proprement dite :**

• arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JORF du 23 octobre 1997) et la note de service DGAL/SDHA/N°98-8126 du 10 août 1998 sur son application ; *bien que cette directive soit abrogée par le règlement CE n°825/2004 du 29 avril 2004, applicable à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2006, les dispositions de l'arrêté précité du 29 septembre 1997 demeurent en vigueur, car ce règlement reprend les principes de la directive abrogée, en les étendant à l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire.*

- circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO N°34 de l'éducation nationale « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période » ;
- guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social (en cours de validation) ;
- norme PR NF X50-220 « Norme de service-Service de la restauration scolaire ».

#### **Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense :**

- arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 31 juillet 1994) ;
- *arrêté du 8 septembre 1994* du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 20 septembre 1994) ;
- arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 13 février 1996).

Concernant le transport des denrées :

- arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JORF du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/N°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- décret n° 99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies faisant l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire et modifiant le code de la santé publique (JORF du 13/05/99)
- circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JORF sous le n° 1487).

*Autres :*

- note de service DGAL/SDSSA/N2003-8047 du 07 mars 2003 : retrait de la consommation de la moelle épinière des petits ruminants âgés de moins de douze mois.

Concernant la nutrition :

- la recommandation relative à la nutrition du Groupement d'étude des marchés Restauration collective et nutrition (GEMRCN).

## A. LES BESOINS

### 1. Définition des besoins

Chaque jour environ **5800 repas sont distribués dans tous les restaurants scolaires** faisant l'objet de ce marché de livraison de repas en liaison froide, **pour des élèves des écoles maternelles et élémentaires, et des adultes**. Ces chiffres correspondent aux fréquentations moyennes du mois de novembre 2008.

Pour ce lot ce sont en moyenne **910 repas** qui sont distribués chaque jour.

**La prestation doit répondre aux enjeux propres de la restauration destinée aux enfants:**

Le repas de midi revêt, en effet, une importance particulière dans la mesure où :

- les enfants constituent une population fragile et une « clientèle captive » par excellence,
- l'alimentation des enfants a une influence capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus,
- c'est par des aliments de bonne qualité que le repas de midi répondra aux besoins liés à la croissance,
- pour une proportion croissante d'enfants, le déjeuner pris à l'école constitue le principal apport alimentaire de la journée.
- s'y ancrent des habitudes alimentaires durables.

## **2. Les caractéristiques de la prestation**

### **2.1. La livraison de repas de midi en liaison froide**

Cette prestation est destinée :

a/ **aux enfants** qui fréquentent :

- les écoles maternelles et élémentaires ( 2 ans à 11ans)

b/ **à des adultes**

- les accompagnateurs de restauration,
- les agents de restauration,
- des enseignants ou agents des écoles qui souhaitent déjeuner sur leur lieu de travail.

### **2.2. Périodicité**

Les écoles sont ouvertes 4 jours par semaine : lundi, mardi, jeudi, vendredi, soit environ 144 jours par an en fonction du calendrier scolaire de la zone B.

### **Nombre de points de livraison**

Pour ce lot la livraison concerne **5** offices satellites situés dans des écoles et fonctionnant durant toute l'année scolaire ( voir annexe 1). A compter du mois de septembre 2010, un sixième office ouvrira à l'école maternelle Louis Pasteur.

La Ville de Strasbourg se réserve la possibilité de procéder à la création ou à la suppression de restaurants scolaires. Dans ce cas, il pourra être procédé à la conclusion d'un avenant conformément aux dispositions de l'article 20 du Code des Marchés Publics.

## **B. LA PRESTATION**

### **1. L'offre de restauration scolaire à Strasbourg**

3 types de repas seront proposés aux convives des restaurants scolaires. L'offre se doit de présenter l'ensemble de ces types de repas.

### 1.1 Un repas standard

Ce menu est consommé par la majorité des commensaux ; dans ce menu, il sera également proposé un plat de substitution à la viande de porc.

### 1.2 Un repas végétarien

Parmi les enfants qui fréquentent les écoles de Strasbourg certains sont issus de familles qui ont une pratique alimentaire végétarienne. La ville souhaite proposer aux familles concernées la possibilité de choisir un repas végétarien pour leurs enfants.

L'apport et l'équilibre protidique et énergétique seront assurés en tenant compte de la complémentarité des protéines d'origine végétale (céréales et légumineuses) et par un supplément d'apport lacté si nécessaire. Des aliments spécifiques à base de tofu et de seitan, seront également proposés en substitution à la viande ou au poisson au minimum une fois par semaine.

Ce type de repas pourra également être proposé en alternative au menu standard dans certains cas d'allergie alimentaire au poisson dans le cadre de projets d'accueil individualisé (PAI).

### 1.3 Un repas halal

Pour les convives de confession musulmane, il sera proposé un plat de viande halal préparé selon les recommandations et sous le contrôle du représentant de la mosquée de Strasbourg responsable l'alimentation halal et de la restauration collective.

Les barquettes de viande halal cuisinées porteront l'estampille de conformité délivrée par la Mosquée de Strasbourg ou d'une autre ville.

Cette viande sera, autant que possible, de même nature que celle qui sera servie au menu standard. Le plat d'accompagnement du menu standard complètera la viande halal pour composer le plat principal. En conséquence, il ne sera pas utilisé de produits contenant des graisses animales autres que le beurre ou de la crème fraîche, ou des assaisonnements à base d'extraits de viande ou contenant de la gélatine animale pour la cuisson et la préparation des plats d'accompagnement en dehors des adjuvants de cuisson préconisés par le service référent de la mosquée.

Les plats pour lesquels il n'est pas possible de servir séparément la viande et l'accompagnement (exemple : hachis parmentier, raviolis, lasagnes...), seront remplacés soit par un plat complet halal de même nature, soit par un plat végétarien.

La conformité en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité sera identique pour la viande halal que pour la viande du plat standard. En cas de sous-traitance pour la fabrication des plats de viande halal, le lieu de fabrication de ces plats de viande halal sera mentionné et présenté dans l'offre, ainsi que sa conformité au regard de l'ensemble de la réglementation relative à la restauration collective et particulièrement à la réglementation européenne (CE/852, 853, 854 et 882/2004) sur l'hygiène en restauration collective.

Les jours où le menu comportera un service de poisson ou d'œuf il ne sera pas servi de repas halal. Pour cette raison il est demandé que l'usage de vin pour la cuisson du poisson soit proscrite, ces mêmes jours il ne sera pas servi d'entrée comportant de la charcuterie.

La présentation des menus comportera la présentation de la déclinaison des préparations des viandes halal.

Afin de permettre au futur prestataire d'anticiper sur les besoins pour les 3 types de repas, il sera demandé aux familles de se déterminer en début d'année scolaire pour l'une des trois offres de repas.

#### 1.4 Cas particuliers

Une exception sera toutefois possible :

- aux enfants allergiques au poisson, une substitution par le repas végétarien pourra être proposée dans le projet d'accueil individualisé (pour l'année scolaire en cours cette disposition concerne 3 enfants),

## 2. Aliments respectueux du développement durable

La Ville de Strasbourg souhaitant promouvoir une alimentation fondée sur la consommation d'aliments respectueux du développement durable, les candidats devront présenter :

- pour l'aspect environnemental, les candidats fourniront des éléments d'informations sur les circuits d'approvisionnement du producteur à l'assiette, ainsi que sur la saisonnalité des légumes et des fruits. Une priorité sera donnée à ceux qui auront un faible impact environnemental lié au coût carbone du transport des aliments.

A compter de la notification du marché, le titulaire devra fournir à la collectivité tous les ans **une liste des tonnages pour chacun des aliments utilisés pour la confection de la totalité des repas du marché**. Sur cette liste seront identifiés les aliments représentant les plus forts tonnages ; cette liste sera transmise par courrier et sous forme numérique à une adresse et une date à convenir en cours d'exécution. Les données seront transmises en vue du bilan annuel avec la Ville.

Le titulaire du marché devra s'engager dans une **démarche de diminution progressive du coût carbone liée aux prestations du marché, de l'ordre de 3 % par an au minimum par rapport à l'année précédente**. Ce pourcentage est fixé par la collectivité au vu de l'objectif de la *loi n°2005-781 du 13 juillet 2005* fixant les orientations de la politique énergétique, dont une diminution de 3 % par an des émissions de gaz à effet de serre de la France. A cet effet, le titulaire devra chaque année et **au plus tard le 30 avril, compléter un document qui lui sera fourni par la collectivité**. Le coût carbone de référence sera estimé au cours de la première période d'exécution du marché (2009-2010) par la collectivité à l'aide des renseignements fournis par le titulaire il sera basé sur les aliments représentant les tonnages les plus importants de l'année ou les aliments servis le plus fréquemment au cours de l'année. La collectivité se réserve la possibilité de contrôler les renseignements fournis par le titulaire par tout moyen à sa convenance. En cas de non respect de cet objectif, la collectivité se réserve la possibilité de ne pas reconduire le marché.

- pour l'aspect économique et social, *les actions développées au sein de l'entreprise et les résultats obtenus par elle pour promouvoir l'emploi des personnes en difficulté d'insertion et respecter la clause d'insertion ;*

L'offre devra comporter des menus dans lesquels figurent *des aliments issus de l'agriculture biologique*.

#### Aliments issus de l'agriculture biologique

Ces derniers aliments seront conformes aux dispositions du règlement n°834/2007 et à ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles. Ils porteront le label AB français ou celui de l'agriculture biologique de l'Union européenne.

La fréquence de présentation dans les menus respectera au minimum les préconisations suivantes:

- des légumes à raison de 2 fois par semaine minimum (au moins 1 fois en entrée et 1 fois en plat d'accompagnement)
- des fruits : deux fois par mois sous forme de fruits frais ou cuit,
- des produits laitiers frais du type yaourt ou fromage frais deux fois par mois,
- de la viande ou des œufs deux fois par mois,
- du pain : une fois par semaine,
- des céréales et/ou légumes secs deux fois par mois.

Les fruits et légumes suivants - pommes, carottes, céleri, chou blanc et rouge, et les tomates en saison estivale - seront systématiquement issus de l'agriculture biologique. D'autres fruits et légumes sous label AB ou équivalent pourront bien sûr être également proposés.

Enfin, les candidats devront, par des actions ponctuelles, *sensibiliser les jeunes convives aux enjeux du développement durable et aux modes de production des aliments respectueux de l'environnement* (voir aussi chapitre Animation)

#### Site expérimental

De plus, dans le restaurant scolaire de l'école **SCHOEPFLIN** il est demandé qu'à titre expérimental, soient présentés des repas comportant davantage d'aliments issus de l'agriculture biologique. Dans ce restaurant scolaire, la fréquence de présentation des aliments biologiques sera la suivante :

- des légumes à raison de 4 fois par semaine minimum (au moins 2 fois en entrée et 2 fois en plat d'accompagnement),
- des fruits : une fois par semaine sous forme de fruits frais, cuit ou de compote,
- des produits laitiers frais du type yaourt ou fromage frais : une fois par semaine,
- du fromage : une fois par semaine,
- de la viande ou des œufs : une fois par semaine,
- du pain : tous les jours,
- des céréales et/ou légumes secs une fois par semaine.

La Ville de Strasbourg se réserve la possibilité de d'étendre l'expérimentation à d'autres sites du lot concerné, ou de la supprimer. Dans ce cas, il sera procédé à la conclusion d'un avenant conformément aux dispositions de l'article 20 du Code des Marchés Publics.

Par ailleurs, la collectivité pourra exiger à tout moment toute preuve justifiant l'origine et la qualité des aliments déclarés "issus de l'agriculture biologique".

### **3. Cas particulier des enfants souffrant d'allergie alimentaire**

La Ville de Strasbourg accueille dans les restaurants scolaires les enfants atteints d'allergie alimentaire ou d'affection chronique nécessitant une alimentation particulière. Cet accueil se fait après signature d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) qui précise les conditions d'admission de ces enfants. Il s'agit le plus souvent d'accueil avec panier repas fourni par la famille de l'enfant. Il peut aussi s'agir d'enfants pour lesquels le plat standard sera remplacé par le plat végétarien notamment en cas d'allergie au poisson.

D'autres types d'adaptations simples pourront être demandées, par exemple la mise à disposition de desserts sans sucre ( type compote) pour des enfants diabétiques.

### **4. La mise à disposition des fours de remise en température**

#### **4.1 Installation des fours**

La mise en place des fours est assurée par le titulaire du marché à ses frais, y compris leur raccordement jusqu'à la prise de courant murale prévue à cet effet.

La Ville de Strasbourg assure l'installation des conduites électriques nécessaires au fonctionnement des fours et prend en charge la consommation du courant.

Le titulaire du marché assurera la programmation de la température des fours afin que les agents de restauration n'interviennent que sur le paramètre de la durée de remise en température des plats.

#### **4.2 Capacité des fours**

Les fours devront avoir une capacité suffisante permettant la remise en température de l'ensemble des repas de chaque site de restauration, selon le mode de fonctionnement (service à table ou libre-service) et le nombre de services le cas échéant.

Il sera tenu compte dans l'estimation de la capacité nécessaire, des services d'entrées chaudes, et du nombre de plats individuels standards, végétariens et halal à remettre en température.

Il est recommandé de prévoir également une augmentation des effectifs probable pendant la durée du marché (cette augmentation peut dans certains cas être de l'ordre de 5% par an).

#### **4.3 Utilisation des fours pour les accueils de loisirs.**

Les mercredis et durant les vacances scolaires, des enfants des accueils de loisirs déjeunent dans certains restaurants scolaires. La prestation de restauration de ces accueils de loisirs faisant l'objet d'un lot spécifique pouvant être attribué à un prestataire différent, il est stipulé que les fours installés dans les restaurants scolaires concernés pourront être utilisés les mercredis et durant les petites vacances sans contrepartie.

#### **4.4 Entretien et maintenance**

La mise à disposition des fours de régénération est faite aux risques et périls du prestataire de service. Les révisions techniques et les éventuelles réparations sont à sa charge, sauf s'il s'agit d'une faute prouvée imputable à la Ville (négligence, mauvaise implantation,...) ou si les dommages peuvent trouver leur cause dans les locaux dont la Ville de Strasbourg a la responsabilité (vol, vandalisme, incendie, dégât des eaux,..).

En cas de panne survenant au moment du service le prestataire a l'obligation d'assurer la fourniture d'un repas dans les meilleures conditions.

L'entretien journalier (nettoyage) incombe à la Ville de Strasbourg.

Le prestataire procédera à une vérification annuelle des fours - exigée par l'article GC 19 du règlement de la sécurité contre l'incendie et les risques de panique --et de leur programmation (réglage de la température) avant chaque rentrée scolaire par un organisme agréé et **fournira une attestation de ce contrôle annuel**. Le livret technique et le mode d'emploi de chaque four seront remis au concierge de l'école .

Les fours seront retirés par le prestataire à l'échéance du marché ( échéance normale. non reconduction, résiliation)

## **5. Continuité du service public**

La continuité du service public implique que la prestation soit assurée quelles que soient les circonstances extérieures. Il convient à cet effet de prévoir un dispositif qui pourra être mobilisé en cas de problème.

### Repas d'urgence

Afin de permettre la continuité du service public, le prestataire s'engage à assurer le service du déjeuner dans toutes circonstances même en cas d'incident majeur que celui-ci soit lié à l'outil de production, de stockage ou de livraison des repas.

L'offre comportera des propositions de repas d'urgence.

Les éléments du repas d'urgence ne peuvent pas être stockés dans les restaurants scolaires.

Le prestataire s'assurera que les offices de télérestauration sont équipés de tout le matériel nécessaire pour la mise en œuvre de ces repas d'urgence, à défaut ce matériel sera livré en même temps que le repas d'urgence.

L'offre présentera le dispositif proposé par le candidat pour répondre à ce besoin.

### Cas particulier des grèves

En cas de grève de l'Education nationale et/ou grève des fonctionnaires territoriaux dont par nature l'étendue est imprévisible, il pourra être demandé au prestataire de suspendre la fourniture des repas sans compensation. Cette demande lui sera transmise au minimum 48 heures avant le jour de grève. le report des repas déjà préparés pourra se faire sur le jour suivant la grève.

Cependant afin de rendre le meilleur service possible aux familles, un service de repas sera assuré le plus souvent. Compte tenu de la difficulté dans cette hypothèse à anticiper sur la demande d'accueil en restauration scolaire, un service de repas unique froid ou chaud sera demandé (pas de repas végétarien, ni halal); ce menu unique ne

comportera jamais de viande de porc, il sera proposé par le prestataire et validé par la Direction de l'éducation de la Ville.

Lorsque le mouvement de grève touchera les agents de la fonction publique territoriale, et notamment les agents de restauration, la fourniture de vaisselle à usage unique recyclable sera demandée sur les sites où les agents sont grévistes.

Dans tous les cas la Direction de l'éducation transmettra au prestataire tous les éléments à sa disposition pouvant lui permettre d'évaluer au plus près le nombre de repas à prévoir et les lieux de livraison notamment en cas de regroupements lors de l'organisation d'un service minimum d'accueil.

Alerte météorologique orange ou alerte de la sécurité civile avec interdiction de déplacement des élèves.

Les avis d'alerte météorologique pouvant comporter une clause d'interdiction de déplacements de groupes d'enfants (en bus ou à pied), la mise à disposition de repas d'urgence doit être organisée **dans toutes les écoles dont les élèves se déplacent tous les jours vers un lieu de restauration**. Ces écoles dont certaines ne sont pas concernées par le présent marché car bénéficiant d'un accueil auprès d'un prestataire produisant ses propres repas, seront dotées :

- d'aliments de longue conservation (la DLUO devra être la plus longue possible) à savoir
  - un plat principal pouvant être consommé froid, et composé d'un apport de viande ou de poisson, et d'une garniture de céréales et/ou de légumes
  - un dessert de type compote ou dessert lacté appertisé accompagné de biscuits secs
  - et du pain grillé ou des biscottes
- ainsi que de tout le matériel nécessaire pour l'organisation du repas et notamment la vaisselle à usage unique si possible recyclable, les serviettes de table, les ouvre boites le cas échéant.

Le nombre de repas sera déterminé au début de chaque année scolaire à partir de la fréquentation moyenne des élèves des écoles concernées.

A la fin de chaque année scolaire un repas de type pique nique pourra être organisé dans les écoles concernées avec des éléments d'amélioration ( entrée et fromage) afin que le repas soit plus complet. Les modalités en seront définies lors d'une commission de menu.

**Pour ce lot cette prestation concerne le groupe scolaire Finkwiller pour un stock de 120 repas et l'école maternelle Pasteur pour un stock de 75 repas; pour ces deux écoles le lieu de restauration habituel est situé hors du secteur géographique de ce lot.**

#### **6. Mise à disposition exceptionnelle de vaisselle à usage unique**

La mise à disposition de vaisselle à usage unique recyclable pourra être demandée de façon exceptionnelle, notamment en cas de panne de l'équipement de lavage de vaisselle sur un site de restauration.

## **7. Formation des agents de restauration**

Chaque année, le titulaire proposera chaque année une demie journée de formation destinée aux agents de restauration de la Ville ( par groupe de 15 à 20 agents). Le programme et le contenu en seront validés par la Direction de l'éducation. Ils porteront sur des thématiques visant à améliorer la qualité du service et seront orientés essentiellement vers les questions relatives à l'hygiène en restauration collective, les préparations terminales et la présentation des plats dans les offices de télérestauration selon le mode de distribution, l'animation et la mise en valeur du restaurant scolaire lors de repas à thème...

## **C. QUALITE NUTRITIONNELLE DES REPAS**

Afin de répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des enfants de 2 ans à 11 ans et, conformément aux recommandations de la circulaire de l'écologiste du 25/06/2001 et des recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) une attention toute particulière sera apportée aux nutriments suivants:

- protéines et fer : augmenter les apports de fer par des viandes et poissons de bonne qualité,
- lipides : diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras par un choix judicieux des matières grasses et des aliments sources de graisses cachées,
- fibres : augmenter la consommation par un apport quotidien de légumes et fruits crus et/ou cuits, et un apport régulier et suffisant de céréales et de légumes secs,
- calcium : adapter les apports aux besoins spécifiques des enfants en croissance.

L'apport énergétique des repas sera conforme pour chaque catégorie de consommateurs, aux Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française (édition 2000), le repas de midi apportant environ 40 % de ces apports conseillés.

### **1. Plan alimentaire et menus**

#### **1.1 Plan alimentaire**

Les menus seront établis à partir d'un plan alimentaire établi pour 5 semaines, soit 20 repas consécutifs. Il comportera à parts égales des menus à 4 composants et des menus à 5 composants. Ce plan alimentaire doit permettre d'offrir une alimentation variée indispensable pour garantir l'équilibre alimentaire,

Le plan alimentaire sera conforme aux «recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) du 4 mai 2007. Il sera présenté avec la grille d'analyse des fréquences.

Ce plan alimentaire, qui permet de garantir l'équilibre des menus proposés sera la **base effective** pour l'élaboration des menus pendant toute la durée du marché. Des modifications de détail pourront y être apportées, si nécessaire, avec l'accord de la Ville, sur avis de la diététicienne.

Des propositions de menus (printemps-été et automne-hiver) sur la base de ce plan alimentaire figureront dans l'offre. Il sera porté une attention particulière au choix des aliments et à la variété des menus qui respecteront autant que possible le rythme des saisons. Ils seront accompagnés de la grille d'analyse des fréquences du GEMRCN. Ces menus tels que présentés seront effectivement servis dans les restaurants scolaires au cours de la première année du marché.

**Un mémoire technique** sera joint à ces propositions de menus. Il comportera :

- les fiches techniques des produits élaborés issus de l'industrie agroalimentaire figurant dans l'ensemble des menus,
- les fiches recettes des menus de la première semaine pour chaque série de menus (été et hiver). L'ensemble des fiches recettes sera tenu à la disposition de la Ville et transmises en cas de demande.

### 1.2 Les menus

Les menus seront établis pour chaque période comprise entre des congés scolaires. Ils seront adressés à la diététicienne de la Ville puis validés en commission avec le responsable de la cuisine centrale et la diététicienne de la société prestataire, en présence de représentants des services de la petite enfance.

#### Adaptation des menus pour les enfants des écoles maternelles

Pour les enfants des écoles maternelles, des modifications du menu principal pourront être demandées afin de répondre aux habitudes et repères alimentaires des enfants en bas âge; ces adaptations porteront plus particulièrement sur certains aliments de digestibilité réputée difficile (par exemple certains plats en sauce, légumes secs.....) ou d'aliments réputés peu appréciés des jeunes enfants.

Les viandes seront présentées émincées ou découpées, à l'exception des cordons bleus, du kassler, de la palette et du jambon. Les cuisses de poulet seront proposées sous forme de pilon.

### 1.3 Grammages

Les grammages de références seront ceux qui sont proposés par le GEMRCN. Il s'agit de grammages minimaux indiqués en poids net dans l'assiette, prêts à consommer, pour les enfants des écoles maternelles, d'âge élémentaire, pour les adultes et les adolescents. Toutefois en fonction des observations et des retours des évaluations, des adaptations pourront être demandées afin de répondre aux attentes des jeunes convives et de limiter les restes dans l'assiette.

En ce qui concerne l'alimentation des jeunes enfants, des études ont permis de démontrer que la quantité moyenne totale d'aliments consommés par repas est de 300 g à 350g environ .

### 1.4 Traçabilité de l'équilibre et de la qualité alimentaire

#### 1.4.1 Contrôle des fréquences

Le prestataire doit pouvoir fournir la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas consécutifs conformément au tableau

récapitulatif des fréquences. A cet égard, l'analyse des menus au moyen de la grille du GEMRCN sera présentée systématiquement à chaque commission de menus et transmise en même temps que les menus.

#### 1.4.2 Contrôle des produits

Le prestataire doit pouvoir fournir les fiches techniques des produits mis en œuvre ou livrés comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

- pour tous les produits protidiques : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie et/ou pour 100 g de produit ;
- pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en protéines et lipides ainsi que les teneurs en calcium, exprimées par portion servie et/ou pour 100 g de produit.

## 2. Qualité des préparations et éducation du goût

Le choix des recettes, la sélection des produits alimentaires mis en œuvre, l'attention portée à la qualité des préparations et des cuissons ainsi que de la présentation des plats sera une exigence permanente pendant toute la durée de la prestation.

Les préparations élaborées à partir d'aliments non transformés au préalable seront privilégiées afin d'éviter la standardisation des saveurs, fréquente en restauration collective.

Le moment du repas doit être pour les enfants un moment de plaisir et de découverte d'aliments, de mets nouveaux. La diversité alimentaire est importante pour favoriser des apprentissages et l'éducation du goût.

Les fines herbes, le citron, les épices et les condiments seront utilisées pour relever les saveurs et caractériser les mets. L'assaisonnement sera bien adapté, sans excès ni insuffisance, afin d'éviter aux enfants de demander à rajouter du sel sur les aliments car cette pratique a toujours pour conséquence une consommation de sel excessive.

Pour permettre en cas de besoin d'ajuster l'assaisonnement, des dosettes de sel et de poivre, ainsi que de la vinaigrette seront mis à disposition dans les offices des restaurants scolaires.

Pour certains plats, il conviendra de proposer des assaisonnements de type ketchup, moutarde aigre-douce (ou condiment) en portions individuelles ou en tube. Il ne seront pas laissés à la libre disposition des convives à chaque repas.

Une attention toute particulière sera apportée à la présentation grâce à des éléments de décoration des plats tels que :

- rondelles ou quartier de citron sur les poissons, viandes panées,..
- des olives, des cornichons, de l'œuf dur, des fines herbes pour les entrées...
- des herbes aromatiques pour les entrées, en été en particulier, et pour les sauces...

Ces éléments seront également utilisés pour marquer la saisonnalité des plats, par exemple des olives, de la menthe et du basilic en été; du persil, des cornichons en hiver.

Des idées de présentation seront montrées aux agents ayant à faire les dressages des entrées pour les restaurants en libre service.

Pour mémoire l'extrait de l'article 3 de la circulaire du 25 juin 2001 dispose que: « *Il est recommandé d'utiliser et de cuisiner des **produits basiques et simples** mais si l'on utilise des produits transformés, il convient d'être vigilant quant à leur composition, notamment en ce qui concerne leur apport protidique et lipidique.* »

## 2.1 Choix alimentaires

L'offre présentera la politique d'achat du candidat :

- les modalités mises en place permettant de garantir la régularité des conditions d'approvisionnement,
- les procédures de contrôles sanitaires des fournisseurs et des produits,
- les politiques de qualité et de suivi de la traçabilité pour chaque famille de produits,
- la politique d'approvisionnement de produits issus de l'agriculture biologique.

Les éléments d'informations suivants sont demandés et devront figurer dans le **mémoire technique**:

- Une évaluation du coût carbone des menus, sur la base de 5 menus-types fixés par la Ville de Strasbourg. A cet effet, il est demandé de renseigner les informations demandées dans le document : « coût carbone des menus-types ».
- un tableau de répartition des approvisionnements par catégorie d'aliments (produits frais, surgelés, conserves, 4ème et 5ème gamme.....),
- les autres fiches techniques suivantes (si ces produits ne figurent pas dans les menus proposés) :
  - jambon, chipolata, merguez, saucisse de Strasbourg,
  - nuggets de poulet, nuggets de poisson,
  - cordon bleu de volaille et de porc,
  - raviolis, pizza, quiche lorraine,
  - quenelle de brochet,
  - poisson pané.

Seront fournies également les fiches techniques des corps gras de cuisson et d'assaisonnement utilisés pour la préparation et l'assaisonnement des plats.

Ces fiches correspondront aux denrées qui seront effectivement servies aux enfants.

Par ailleurs, les fiches techniques des produits issus de l'industrie agro-alimentaire et figurant aux menus seront transmises systématiquement lors des commissions de menus.

En cas de modification des produits référencés par le prestataire, les nouvelles fiches techniques seront communiquées à la diététicienne de la Ville avant le premier service. Sur ces fiches techniques figureront notamment la liste des ingrédients entrant dans la composition des aliments et les apports nutritionnels pour 100g de produits ou le cas échéant par portion.

## 2.2 Spécifications qualitatives générales des produits entrant dans la composition des repas

Les denrées utilisées doivent répondre aux dispositions concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

Elles doivent être au minimum en conformité avec :

- les spécifications techniques du G.E.M.- Restauration collective et nutrition et des guides relatifs aux denrées alimentaires (les brochures n° 5541 - 1 à 6),
- l'arrêté du 29 septembre 1997,
- la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 dite circulaire de l'écolier et la recommandation du GEMRCN relative à la nutrition,
- les objectifs nutritionnels du PNNS,
- et toute réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires.

Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires pour un produit ou une famille de produits, le titulaire du marché devra se conformer au moins aux guides de bonnes pratiques qui ont cours dans la profession.

### 2.2.1 Prescriptions relatives aux viandes

Etiquetage : les copies des étiquettes pour chaque service de viande seront tenus à disposition de la Ville avec les documents d'accompagnement traitant de la traçabilité. En cas de disparité dans les lots, il s'agira de conserver une copie pour chaque lot homogène.

#### **Prescriptions communes aux viandes bovines, porcines et ovines**

L'achat de viandes de boucherie portera sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide :

- les informations relatives à l'origine de la viande, le lieu d'élevage et d'abattage des animaux seront communiquées dans l'offre,
- la viande proviendra d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé sanitaire possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire,
- la viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979,
- l'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire,
- la fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue,
- la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite,
- la viande doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous-vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport,
- les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté,
- le prestataire définira des procédures de contrôle précises pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées. Il réalisera selon son analyse des risques, des autocontrôles microbiologiques à la livraison,
- le prestataire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification et la provenance des viandes demandées par la Ville de Strasbourg.

**Les produits à base de viande reconstituée ainsi que les viandes séparées mécaniquement (VSM) seront strictement proscrits.**

#### 2.2.1.1 Prescriptions relatives aux viandes bovines

Pour les viandes bovines, les informations relatives à la traçabilité feront l'objet d'un affichage informatif à chaque service et dans chaque site de restauration, selon la recommandation du décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage de la viande bovine dans les établissements de restauration.

Les viandes de bœuf seront au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- les viandes de bœuf proviendront d'animaux de race bouchère ou de type racial viande,
- elles seront au minimum de classe R dans la grille de classification EUROP, avec un état d'engraissement de 2, 3 ou 4,
- l'alimentation des animaux concernés aura été conforme à la réglementation en vigueur (excluant toute farine de viandes et d'os).

Le prestataire devra être en mesure d'apporter les justificatifs de ces garanties qualitatives à chaque service (par exemple : le bon de livraison du fournisseur).

- pour les rôtis : utilisation dans la majorité des cas de tende de tranche, rond de tranche grasse, plat de tranche grasse et mouvant de tranche grasse;
- pour les viandes braisées : utilisation dans la majorité des cas de rond de gîte, gîte à la noix, paleron et macreuse;
- pour les sautés : utilisation dans la majorité des cas de basses côtes et collier (veine grasse, veine maigre et salière);

Pour les steaks hachés et le bœuf haché pour spaghettis bolognaise :

le bœuf haché sera conforme à la spécification technique B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

La teneur en matière grasse de même que le taux de collagène ne devront pas dépasser 15%. Le prestataire devra être en mesure d'apporter ces garanties qualitatives préalablement à chaque service.

**Les viandes de veau** seront au minimum conformes aux spécifications suivantes, et le prestataire devra être en mesure d'apporter les garanties qualitatives et de traçabilité :

- selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau sera **rosé clair**,
- de classe et d'engraissement : R 2 dans la grille de classification EUROP,
- les animaux auront eu, selon les usages français, une nourriture à base de lait,
- la viande proviendra d'animaux de moins de 6 mois d'âge,
- pour les rôtis de veau : utilisation dans la majorité des cas de bas carré, épaule. Ils seront parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche,
- les sautés de veau devront être exempts de cartilage. La quantité de gras ne devra pas excéder 10 % de la portion,
- qualité des hamburgers de veau : sans O.G.M. et avec des protéines végétales de bonne qualité (pourcentage minimum de viande : 70 %) ; absence de viandes

autres que celle de veau décrite ci-dessus ; l'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes.

#### 2.2.1.2 Prescriptions relatives aux viandes de porc

Les viandes de porc seront au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- issues de porc charcutier. Une attention particulière sera portée sur le taux de viande dite P.S.E. ( Pale Soft Exsudative ) qui ne devra pas excéder 20 %,
- au minimum de classe U 2 dans la classification EUROP,
- spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces,
- pour les rôtis de porc : utilisation dans la majorité des cas de longe entière, d'échine. Ils seront parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche.
- pour le sauté de porc : utilisation dans la majorité des cas d'épaule et échine. Ils devront être exempts de cartilage. La quantité de gras ne devra pas excéder 10% de la portion,
- pour les viandes de porc fumées ou salées : utilisation de produits livrés par une entreprise de salaison agréée,
- jambon de qualité "jambon cuit supérieur" selon le code des usages de la charcuterie. (En cas de service de jambon avec la couenne, les grammages devront être majorés de 10 %),
- saucisse de Toulouse, de Montbéliard et de Strasbourg, de qualité supérieure avec taux de matière grasse n'excédant pas les 30 %. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes,
- saucisse à frire de qualité supérieure selon le code des usages de la charcuterie et avec un taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30 %. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes,
- le prestataire devra être en mesure d'apporter les justificatifs de ces garanties qualitatives à chaque service (par exemple : le bon de livraison du fournisseur).

#### 2.2.1.3 Prescriptions relatives à la viande d'agneau

- les viandes d'agneau seront au minimum de classe R et d'engraissement 2 ou 3 ou 4.
- pour les sautés d'agneau, le prestataire utilisera de l'épaule désossée.
- pour les viandes froides d'agneau, il sera utilisé uniquement du gigot désossé.
- en cas de fourniture de viande hachée d'agneau, elle pourra être surgelée et devra au minimum répondre aux exigences des sautés.
  
- Merguez : L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes sans O.G.M. et avec des protéines végétales de bonne qualité; pourcentage minimum de viande : 70 %; absence de viandes autres que celle de veau ou de bœuf décrite ci-dessus. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes.

- Boulettes : elles seront surgelées et sans O.G.M, pourront contenir du mouton jusqu'à un taux maximum de 28 %, avec des protéines végétales de bonne qualité pourcentage minimum de viande : 70 %.  
L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes.
- Le prestataire devra être en mesure d'apporter les justificatifs de ces garanties qualitatives à chaque service (par exemple : le bon de livraison du fournisseur).

#### 2.2.1.4 Prescriptions relatives aux viandes de volaille

- Pour tout produit comportant de la viande de volaille, l'utilisation de VSM et de viande reconstituée est strictement interdite,
- les viandes de volaille seront des viandes fraîches, réfrigérées, sous vide, sauf pour les cordons bleus et nuggets qui pourront être surgelés,
- les informations relatives à l'origine des volailles, seront communiquées dans l'offre,
- le prestataire utilisera dans la majorité des cas des produits non saumurés. Ils sera vérifié une absence de plumes.

Tous les produits seront conformes aux spécifications techniques relatives aux préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin du GEM publié en février 2008.

- Les viandes de poulet :
  - seront issues d'animaux abattus après au moins 45 jours d'élevage,
  - les escalopes de poulet seront crues, réfrigérées,
  - les beignets (nuggets) seront surgelés et comporteront au minimum 70 % de viande (blanc et cuisse) non reconstituée,
  - des pilons de poulet seront proposés en école maternelle
- Les viandes de dinde :
  - seront issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage,
  - les sautés de dinde, de préférence non saumurés seront crus, réfrigérés sous vide, garantis sans os et sans cartilage,
  - les rôtis de dindonneau : de préférence, filet non saumuré,
  - les cordons bleus frais ou surgelés, seront fabriqués à partir de viande non reconstituée. Le pourcentage maximum de panure sera de 25 % et le pourcentage maximum de matières grasses de 10 %. Ils ne comporteront pas de porc,
  - le prestataire devra être en mesure d'apporter les justificatifs de ces garanties qualitatives à chaque service (par exemple : le bon de livraison du fournisseur).

#### 2.2.2 Prescriptions relatives aux poissons et produits de la pêche

- Tous les poissons (filets, panés, beignets) seront surgelés, garantis sans arête et sans peau.

Le prestataire en proposera une gamme d'espèces variées, les intitulés du menu indiqueront la variété de poisson servie.

Il sera précisé pour chaque poisson, la zone de pêche (en cas de disparité dans les lots, une photocopie pour chaque lot homogène devra être tenue à la disposition de la ville). Le prestataire devra être en mesure d'apporter les justificatifs de ces garanties qualitatives à chaque service (par exemple : le bon de livraison du fournisseur).

- les filets seront conformes à la spécification technique C 9-01 relative au poisson congelé ou surgelé du G.E.M. restauration collective et nutrition.
- les poissons panés et beignets de poisson seront conformes à la spécification technique C 10 - 01 du G.E.M. / restauration collective et nutrition.  
Ils ne seront pas obtenus à partir de miettes ni de chair de poisson hachée, mais à partir de blocs de filets de poissons présentés en plaque ou en filets individuels de poisson. La proportion de chair de poisson sera au minimum de :
  - 72 % pour les portions panées
  - 65 % pour les produits enrobés de pâte à beignet excluant la chapelure.
- les filets meunières et les beignets de poisson seront assimilés aux poissons panés .

La Ville de Strasbourg sera particulièrement vigilante au taux de protéines des produits panés, qui devra toujours être supérieur aux taux de matière grasse (P/L supérieur à 1 au minimum).

- le thon utilisé en plat principal ou en hors d'œuvre sera un produit appertisé,
- les crevettes et fruits de mer proviendront de préférence de pêches européennes
- en fonction des recettes, les poissons seront accompagnés d'un quart de citron ; les beignets pourront être accompagnés de ketchup.

### 2.2.3 Prescriptions relatives aux légumes et fruits

Ces produits s'inscriront dans une démarche protectrice de l'environnement et qui permet le développement durable. Il pourra être fait référence à l'agriculture raisonnée pour la part de fruits et de légumes non issue de l'agriculture biologique.

Les légumes et fruits biologiques figureront dans les menus proposés au minimum à raison de 2 fois par semaine pour les légumes et 2 fois par mois pour les fruits; il sera tenu compte du rythme de production saisonnier. Pour le site expérimental c'est la fréquence définie pour ce site qui prévaut

Les légumes seront sélectionnés en 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> gamme en fonction de critères gustatifs qui seront déterminants pour le choix du produit. Il pourra être procédé à des essais comparatifs en présence de représentants de la Ville de Strasbourg pour redéfinir le choix en cas de non satisfaction d'un produit.

Afin d'améliorer la consommation de légumes par les enfants, les recettes et les présentations seront particulièrement soignées; cette démarche pourra s'inspirer du concept "Végétal Tonic"(label PNNS) développé dans certains collèges et lycées, afin d'améliorer l'acceptabilité des légumes et des fruits. Cette réflexion fera l'objet d'un travail concerté avec la Ville.

Concernant les assaisonnements des crudités :

La qualité des sauces de salade est déterminante pour une bonne consommation des crudités par les enfants. Afin de varier les goûts des vinaigrettes mettant en œuvre des

huiles différentes, (l'huile d'arachide sera exclue) seront proposées; elles pourront également comporter différentes fines herbes.

Le prestataire veillera au choix de sauces dont l'étiquetage précise clairement outre la composition, la D.L.C., les conditions et durée de conservation après ouverture.

Les fruits frais seront servis à maturité, la Ville de Strasbourg portera une vigilance particulière à la qualité et à l'état de maturité des fruits proposés.

Pour respecter la saisonnalité, il sera servi principalement des fruits frais durant la période estivale et automnale; l'offre de fruits cuits, en compote ou au sirop sera très occasionnelle durant cette période. En revanche durant la période hivernale ou au printemps quand les fruits frais sont moins disponibles les fruits cuits et transformés figureront plus fréquemment sur les menus.

Durant ces mêmes périodes hivernales, il pourra être proposé aux enfants des fruits exotiques.

Une fois par trimestre, des fruits (par exemple bananes) seront issus du commerce équitable. A cette occasion, une information de sensibilisation aux enjeux du commerce équitable sera proposée aux enfants.

#### 2.2.4 Prescriptions relatives au pain

Le pain servi dans les restaurants scolaires et les structures de la Petite Enfance sera du pain de qualité artisanale et de 2 ou 3 variétés différentes par semaine. Il sera frais du jour et croustillant; il sera livré tranché ou en petits pains de 40 grammes environ .

Toutefois, en cas de livraison de petits pains il sera prévu un supplément d'environ 10 % de petits pains par rapport à l'effectif pour les élèves des écoles élémentaires et de 20 % les jours où du fromage tartinable est servi ; pour les collégiens et les adultes, 2 petits pains seront prévus de façon systématique.

1 fois par semaine il sera servi du pain biologique fabriqué à partir de farine type 80 ( recommandation du PNNS 2). Une communication en direction des enfants et des parents pour promouvoir cette action sera conduite conjointement par le prestataire et la ville.

La livraison de pain rassis, repassé au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

Toutefois, la fourniture de pain congelé pourra être tolérée dans le cas d'un dépannage exceptionnel et à condition que la Ville de Strasbourg en soit informée et ait donné son accord préalable.

Le titulaire aura le choix entre :

- la sélection de plusieurs boulangers qui assureront eux-mêmes la livraison dans les restaurants scolaires. Dans ce cas, le titulaire devra déclarer la sous-traitance à la collectivité.
- ou livrer lui-même le pain dans les restaurants scolaires à condition qu'il ne soit pas entreposé dans les enceintes frigorifiques des camions.

### 2.2.5 Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers

Le choix des produits laitiers figurant sur les menus tiendra compte de leur richesse en calcium conformément aux recommandations du GEMRCN (cf. la classification des produits laitiers selon leurs apports en calcium du GEMRCN).

- le prestataire fournira des fromages de qualité, préparés à partir de lait pasteurisé et de maturité optimale.  
Il offrira aux convives une variété de fromages la plus large possible afin de faire connaître aux enfants la richesse et la diversité de la production française, tout en tenant compte du goût des enfants dû à leur jeune âge.
- la découpe ou demi découpe se fera à la cuisine centrale : les entames seront écartés et les portions ou morceaux à portionner en restaurants satellite seront de taille et de forme régulières.  
Les gratins devront comporter au minimum 10 g de gruyère râpé par portion (ce qui représente 100 mg de calcium).
- il ne sera servi de fromage en portion individuelle que pour les spécialités fromagères à tartiner ou pour l'un des choix proposés en libre service, ou pour les menus des jours de grève.

#### **Les produits laitiers frais :**

- Les yaourts seront choisis natures avec du sucre en dosettes de 5g, natures sucrés, aromatisés ou avec des fruits. Ils seront au lait entier ou partiellement écrémé.
- Petits suisses : ils seront proposés natures avec du sucre, sucrés ou aromatisés aux fruits en portion de 60g, avec une teneur en matière grasse 30 ou 40 %. La portion de petits suisse correspond à 2 petits suisses de 60g s'il s'agit du dessert lacté, elle sera de 1 petit suisse de 60g si un fruit est servi en dessert.
- Fromages blancs : ils seront servis en portions individuelles de 100 g natures avec du sucre, sucrés ou aromatisés, avec une teneur en matière grasse 30 ou 40%.  
Du fromage blanc nature, sucré ou en préparation avec des fruits pourra être proposé en barquettes multiporions de 8 parts pour être présentés sur table ou en vrac pour être portionné en coupelles dans les libre-service.

Il sera servi des produits laitiers biologiques à raison de 2 fois par mois.  
Pour le site expérimental c'est la fréquence définie pour ce site qui prévaut

### 2.2.6 Potages et repas froids

Des potages seront proposés pendant les mois d'hiver de novembre jusqu'à mars. Ils seront servis de préférence le lundi. Ces potages devront correspondre à un apport de légumes au minimum de 50 grammes pour une part de potage de 200ml.

Des expériences de « bar à soupe » pourront être proposées en tant qu'animation dans les restaurants scolaires; un temps de préparation à ce type d'animation sera organisé avec les agents de restauration et les accompagnateurs sur chaque site qui sera concerné par cette action.

Durant le mois de juin les menus comporteront la proposition d'un plat froid hebdomadaire.

#### 2.2.7 Prescriptions relatives aux matières grasses d'assaisonnement et de cuisson

Les huiles et graisses végétales utilisées seront choisies en fonction de leur richesse et de leur diversité en acides gras mono et poly insaturés.

Concernant les assaisonnements des crudités ou cuitités:

La qualité des sauces de salade est déterminante pour une bonne consommation des crudités par les enfants. Afin de varier les goûts des vinaigrettes mettant en œuvre des huiles différentes, choisies en fonction de leur richesse et de leur diversité en acides gras mono et poly insaturés (l'huile d'arachide sera exclue) seront proposées; elles pourront également comporter différentes fines herbes.

Le prestataire veillera au choix de sauces dont l'étiquetage précise clairement outre la composition, la D.L.C., les conditions et durée de conservation après ouverture.

Il sera apporté une attention particulière à limiter les matières grasses hydrogénées ou contenant des huiles de palme en raison de leur richesse en acide gras trans.

Cette attention concerne également tous les produits issus de l'industrie agro alimentaire (pizzas, biscuiterie, pâtisserie sèche ou fraîche....).

## **D. LES ANIMATIONS ET LES REPAS A THEMES**

### **1. Animations trimestrielles et Semaine du Goût**

Le prestataire s'engage à organiser des animations autour du temps du repas, selon une périodicité au minimum trimestrielle. Ces animations dont l'objectif sera de développer le goût des enfants et leur curiosité pour des aliments nouveaux ou des saveurs différentes, pourra porter sur la mise en valeur d'aliments particuliers, ou sur la découverte de pratiques alimentaires différentes (voir chapitre 2 de la circulaire du 21/06/2001).

« Il serait souhaitable d'organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes pourraient être :

- d'éduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ;
- de mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs, surtout auprès des enfants qui font des confusions afin qu'ils soient capables de définir clairement leurs sensations ;
- d'expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition ;
- de déguster des spécialités de pays ;
- de découvrir les odeurs, les épices et les essences. »

Ces animations contribueront également à les sensibiliser au lien entre une alimentation variée et équilibrée, leur santé et la préservation de l'environnement.

Des documents informatifs et décoratifs pour les salles à manger seront distribués et mis à disposition des agents de restauration dans le but de créer une ambiance festive dans les salles à manger

Le programme annuel de ces animations sera discuté et validé en fin d'année scolaire pour l'année suivante lors de la réunion de la commission de restauration scolaire du dernier trimestre de l'année scolaire. Il en sera de même pour le programme de la **Semaine du Goût** qui sera défini en accord avec la Direction de l'éducation et le Service de promotion de la santé de la Ville.

La Semaine du Goût et les thèmes des animations trimestrielles feront l'objet d'un projet annuel en lien avec le Projet Educatif de la Ville.

Des sensibilisations des enfants aux questions relatives au développement durable seront proposées : une approche des modes de production des aliments, les ressources en eau potable et leur préservation pourraient par exemple être des thèmes à décliner.

Les documents qui seront distribués aux enfants devront être adaptés à l'âge de ceux-ci. En plus des repas d'animation des repas à thème ( par exemple autour de spécialités régionales ou de pays...) pourront être proposés.

Remarque :

Il ne sera pas distribué de documents ou de produits publicitaires pour des marques d'aliments dans le cadre d'animations , de repas à thèmes.

## **2. Menus proposés par les enfants des écoles**

Afin de faire participer les enfants à l'élaboration des menus des restaurants scolaires, des classes de CM1 et CM2, à tour de rôle, pourront proposer une semaine de menus qui sera réalisée par le prestataire pour l'ensemble des écoles de la Ville. Ce menu figurera dans le document bimestriel sous l'intitulé «menu proposé par les élèves de l'école .... ». Cette action, conduite par la diététicienne de la Ville, sera organisée en collaboration avec le responsable de la cuisine centrale; elle pourra être proposée au maximum 2 fois par trimestre soit 6 semaines par année scolaire. Elle permettra de sensibiliser les élèves à l'équilibre et à la diversité alimentaire sur la base du programme scolaire des classes de cours moyens.

## **3. Fêtes calendaires**

Il conviendra de faire figurer les fêtes calendaires parmi ces animations et d'en constituer un "événement" dans l'assiette des enfants.

L'offre présentera des exemples d'animations et de repas festifs.

## **E. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA PRESTATION**

Les candidats fourniront à la Ville les informations relatives :

- aux matériels et méthodes de production des repas,

- à la composition de l'équipe affectée à l'ensemble des opérations afférentes à la fourniture des repas sera détaillée dans l'offre.
- à la qualification et la formation des personnels de cuisine (plan de formation)
- à leurs engagements dans le domaine de l'insertion sociale.

## **1. Sécurité alimentaire**

### Hygiène

Le prestataire fera état auprès de la Ville de la conformité de son unité centrale de préparation de repas et de l'ensemble de sa prestation au regard du Paquet hygiène : règlement CE 178/2002, complété des règlements 852 et 853/2004.

Il est tenu de procéder à ses frais aux contrôles de la qualité bactériologique des repas prévus par la loi.

Le prestataire est tenu par ailleurs de conserver au froid dans un congélateur pendant 5 jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont tenus à la disposition des services officiels de contrôle pour permettre leur analyse dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

**Les comptes-rendus des contrôles systématiques et les résultats des analyses microbiologiques seront transmis chaque mois pour information à la Direction de l'éducation.**

### Les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Les aliments qui composeront les menus présentés aux enfants des restaurants scolaires seront exempts d'OGM.

## **2. Modalités du service**

- Service à table

La majorité des restaurants scolaires assure un service à table avec un menu unique par type de repas.

- Libre-service

Dans les restaurants qui fonctionnent en libre-service, trois choix seront offerts pour les entrées, les fromages et les desserts sauf si la décision de ne proposer dans certains cas qu'un seul choix est défini par la commission de menu; le plat principal ne comportera pas de choix et sera conforme à chaque type de repas.

Afin de garantir un équilibre nutritionnel, il est demandé que le choix soit proposé parmi trois aliments de même intérêt nutritionnel.

Il sera servi un plat principal unique et adapté aux spécificités pour les menus standard, halal, et végétarien.

Une corbeille de fruits frais sera présentée sur la ligne de self tous les jours.

### **3. Inscription des enfants et commande des repas**

La commande des repas se fera le matin vers 9h15; les agents de restauration de chaque site transmettront par fax, le détail de la commande qui sera livrée pour le repas de midi.

Une étude sur les modalités d'inscription au service de restauration scolaire et de réservation des repas est en cours. Les modalités de commande pourront évoluer durant le déroulement du marché. Tout changement relatif aux prévisions et commandes de repas sera acté dans un avenant.

### **4. Communication des menus**

Afin de permettre l'affichage hebdomadaire des menus, le prestataire fournira tous les mois aux différentes écoles maternelles et élémentaires, des exemplaires de menus en fonction de leurs besoins selon un nombre défini par site de restauration (nombre de panneaux d'affichage + salles de restauration + directeur).

Ils seront transmis aux différents services concernés au moins huit jours à l'avance.

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date,
- dénomination précise de chacun des plats servis, sans mention de marques, avec explication complémentaire si nécessaire (par exemple indiquer que la purée Saint-germain est une purée de pois cassés ; indication des ingrédients pour les salades composées..).
- la mention AB pour les aliments issus de l'agriculture biologique et/ou régionale

Le prestataire distribuera également à l'attention des familles et aux partenaires de la communauté éducative pour chaque demi trimestre scolaire, un document qui présentera tous les menus de cette période. Ce support sera remis à tous les enfants qui fréquentent les restaurants scolaires au retour de chacun des congés scolaires.

Il proposera ce même document sous forme numérisée pour une mise en ligne immédiate sur le site Internet de la Ville de Strasbourg.

### **5. Transport et livraison des repas**

Les repas seront livrés dans les offices des restaurants scolaires.

Le transport est assuré par le prestataire dans des véhicules frigorifiques conformes à la réglementation. Durant le transport la température des repas sera maintenue en permanence à 3° jusqu'à la livraison dans les offices des restaurants scolaires (décret 71-636 du 21 juillet 1971).

Une attention particulière sera portée à la livraison des fruits, afin d'assurer la fourniture de fruits non glacés.

Les cagettes en bois et les emballages en carton **sont proscrits.**

#### **5.1 Horaires de livraison des repas**

Les repas seront livrés dans les restaurants scolaires entre 8h30 et 11h dernier délai afin de permettre aux agents de restauration de réaliser les préparations terminales (potages, assaisonnement des salades,..) et la remise en température des plats dans de bonnes conditions.

Des pré-livraisons pourront être assurées sur la base d'estimations forfaitaires tenant compte des repas souscrits par abonnement et des besoins réels des semaines précédentes ; le cas échéant cette pré livraison fera l'objet d'un réajustement après la transmission des besoins du jour actualisés.

Les libre-service seront toujours approvisionnés entre 8h et 9 h le matin.

## 5.2 Contrôle de la conformité de la livraison et de la température

L'agent de restauration chargé d'assurer la réception des repas livrés vérifiera la conformité de la livraison avec le bulletin de commande et signera le bulletin de livraison. Toute différence entre la livraison et la commande sera signalée sur le bordereau de livraison.

Avant de stocker tous les plats au réfrigérateur, l'agent en contrôlera la température qui sera notée sur un relevé de température des repas.

En cas de non conformité des températures avec la réglementation, c'est à dire +3° en liaison froide (écart accepté jusqu'à 6°), les repas pourront être refusés.

## **6. Conditionnement et étiquetage des plats**

### 6.1 Conditionnement

Les repas seront conditionnés en barquettes de 8 portions pour les enfants, en fonction des menus certains plats pourront être livrés en barquettes de 4 portions. Des barquettes de 4 portions pourront également être utiles pour ajuster la livraison à la commande. Des plats individuels seront prévus pour les adultes, ils pourront aussi être utilisés pour les réajustements.

Les repas seront conditionnés en barquettes jetables multiportions pour les entrées, le plat principal et le dessert le cas échéant. Elles seront operculées hermétiquement.

Les repas végétariens seront conditionnés en barquettes individuelles.

Les viandes des repas halal pourront être conditionnées soit en portions individuelles soit en barquettes multiportions de 4 pour les sites qui commandent beaucoup de repas halal. Le plat d'accompagnement sera conditionné soit en plats individuels soit en barquettes multiportions.

Dans un souci de préservation de l'environnement toutes les barquettes seront en matériaux «contact alimentaire» recyclable. L'offre présentera une fiche descriptive des barquettes de présentation des repas.

L'ensemble des barquettes-individuelles (pour les adultes) ou de type GN 1/2 ou GN 1/3 selon le plat à présenter offriront toutes les garanties d'un point de vue microbiologique et toxicologique.

Pour les écoles élémentaires, les repas des accompagnateurs seront inclus dans le total des repas. Pour les écoles maternelles des plats individuels pourront être commandés

pour les animateurs, ces plats seront adaptés aux adultes, à savoir : viande non coupée et grammages pour adulte.

Une attention particulière sera portée à la présentation des aliments dans les barquettes et à l'aspect de la présentation sur table de ces barquettes.

### 6.2 Cas particulier des libre-service

Les selfs seront approvisionnés en plats gastronomes GN 1/1 avec couvercle **hermétique** pour le plat principal ; chaque plat gastronorme étant prévu pour 20 à 30 parts suivant le type de plat, l'information du nombre de parts figurera sur l'étiquette informative collée sur le plat.

Les autres éléments du repas seront conditionnés dans des contenants adaptés au transport d'aliments ; ils seront livrés en conditionnement multiportions en bacs gastro.

### 6.3 Etiquetage

Sur chaque contenant devront figurer les indications suivantes (arrêté du 26 juin 1974-art.31) :

- marque de salubrité (agrément des services vétérinaires),
- indication du type de plat, le nom du plat,
- date de fabrication et date limite de consommation (maximum J +5),
- température de stockage ( +3° maximum),
- informations pour la remise en température (durée, avec ou sans film ou opercule),
- indication du groupe de convives auquel le plat est destiné (maternelle, élémentaire...),
- nombre de parts.

Pour les plats de viande halal, il sera également apposé le cachet attestant de la conformité du plat au regard des prescriptions religieuses. Ce cachet est délivré par les responsables des aliments halal de la Mosquée de Strasbourg ou d'une autre ville.

## 7. Serviettes de table

Des serviettes de table seront fournies avec les repas, elles ne comporteront aucune indication de marque ou de société.. Ces serviettes de table seront en papier recyclé non blanchi.

## F. EVALUATION DE LA QUALITE ET DE LA SATISFACTION DES CONVIVES

Le titulaire précisera quelle est sa démarche qualité permanente.

Il procèdera 2 fois par an à une enquête de satisfaction auprès des enfants, des accompagnateurs et des agents de restauration afin de mesurer la qualité perçue des repas par les convives pour répondre à leurs attentes ou questionnements.

### Contrôles

Les contrôles qui seront effectués par la Ville, porteront

- sur les menus : l'équilibre alimentaire, le respect des fréquences du GEMRCN, la qualité des produits, les aliments biologiques, la traçabilité des denrées, les quantités servies, la qualité des préparations, la présentation, la ponctualité des livraisons.
- le respect des engagements en matière de développement durable (coût carbone et clause d'insertion sociale)

Afin de s'assurer du respect des engagements sur la qualité des produits mis en œuvre, la Ville pourra demander à tout moment la transmission de toutes pièces justificatives permettant de relier les produits livrés aux aliments proposés sur les menus; de même il pourra être demandé au titulaire de prouver la conformité du coût denrée moyen annoncé au coût denrée moyen réalisé sur un cycle de 20 menus consécutifs.

## **G. COMMISSIONS DE RESTAURATION SCOLAIRE**

### **1. Commission de menus**

La commission de menus se réunira toutes les 6 à 8 semaines.

Elle sera composée de représentants de la Ville de Strasbourg, de représentants du prestataire et notamment du responsable de production de la cuisine centrale, et de la diététicienne.

La commission aura pour mission:

- de valider les menus pour chaque période scolaire comprise entre 2 périodes de vacances scolaires,
- de veiller au respect du plan alimentaire et du cahier des charges,
- de suivre la qualité hygiénique des repas
- de faire le bilan sur le déroulement de la période écoulée.

### **2. Commission de restauration scolaire**

Une commission de restauration scolaire sera composée:

***pour la Ville*** : du Maire ou de son représentant élu et de 7 élus adjoints de quartier ou conseillers municipaux siégeant dans les conseils d'école

***pour le prestataire*** :

de 4 représentants de la société de restauration

***pour les parents d'élèves*** :

de 4 représentants des fédérations de parents d'élèves ( pour chaque fédération seront désignés un titulaire et un suppléant)

***pour l'Education nationale*** :

de deux directeurs d'écoles maternelles et de deux directeurs d'écoles élémentaires

Cette commission siégera deux fois par an.

**Annexe 1**

| <b>Secteur : Gare - Tribunal - Cathédrale</b>                              |                               |                     |    |   |                |               |
|--|-------------------------------|---------------------|----|---|----------------|---------------|
| REPAS LIVRES EN NOVEMBRE 2008  |                               | Moyenne journalière |    |   |                |               |
| Restaurant scolaire  | Ecoles accueillies            | S                   | H  | V | Moyenne totale | Cumul mensuel |
| SAINT JEAN*<br>13, rue des bonnes gens                                     | Saint-Jean Maternelle         | 90                  | 8  | 0 | 99             | <b>1281</b>   |
|  | Saint-Jean Elém               | 119                 | 9  | 2 | 130            | <b>1691</b>   |
|  | Surv Saint-Jean Elém          | 18                  | 1  | 2 | 21             | <b>276</b>    |
| SAINT THOMAS**<br>2, rue de la Monnaie                                     | ST.THOMAS Maternelle          | 77                  | 1  | 0 | 79             | <b>945</b>    |
|  | Surv ST THOMAS Maternelle     | 8                   | 0  | 1 | 9              | <b>105</b>    |
|  | ST.THOMAS Elémentaire         | 106                 | 1  | 0 | 106            | <b>1277</b>   |
|  | Surv. ST.THOMAS Elém          | 12                  | 1  | 1 | 14             | <b>162</b>    |
|  | FINKWILLER Elémentaire        | 76                  | 15 | 3 | 94             | <b>1126</b>   |
| Surv FINKWILLER Elémentaire  | 5                             | 0                   | 0  | 5 | <b>65</b>      |               |
| SCHEPPLER*<br>3, rue de Fouday   | Scheppler Maternelle          | 40                  | 1  | 8 | 49             | <b>636</b>    |
|  | Surv Maternelle               | 5                   | 0  | 0 | 5              | <b>0</b>      |
| SCHOEPFLIN**<br><b>Site expérimental + de bio</b><br>3, rue de l'écrevisse | Schoepflin Maternelle         | 68                  | 5  | 5 | 77             | <b>2580</b>   |
|  | Schoepflin Elémentaire        | 119                 | 5  | 3 | 127            | <b>0</b>      |
|  | Surv Mat et Elém              | 12                  | 0  | 0 | 12             | <b>0</b>      |
| STE AURELIE*<br>4,5 place Ste Aurélie                                      | STE. AURELIE Maternelle       | 2                   | 1  | 0 | 2              | <b>31</b>     |
|  | Ste. AURELIE élémentaire      | 58                  | 12 | 0 | 70             | <b>905</b>    |
|  | Surv Ste. AURELIE élémentaire | 2                   | 1  | 1 | 4              | <b>55</b>     |

**A compter de septembre 2010**

|                                      |                          |     |   |   |     |      |
|--------------------------------------|--------------------------|-----|---|---|-----|------|
| Louis Pasteur *<br>12, rue des Veaux | Maternelle Louis Pasteur | 112 | 5 | 3 | 120 | 1440 |
|--------------------------------------|--------------------------|-----|---|---|-----|------|

**S=standard; H= Hallal ou sans porc; V=végétarien**

\* service à table pour maternelle et élémentaire

\*\* service à table en maternelle et self en élémentaire