



10716



Mars  
1993

# Lille *aux* enfants

A  
TÂÂÂÂÂBLE

SPÉCIAL  
RESTAURATION  
SCOLAIRE





Rachel MERESSE  
Conseillère municipale  
Présidente de la commission nutrition

# 10 000 REPAS POUR

C'est le titre de la lettre que je vous envoie aujourd'hui. Elle n'a d'autre ambition que de vous faire connaître comment sont traités les 10 000 petits lillois qui prennent leur repas de midi dans les restaurants scolaires de la Ville.

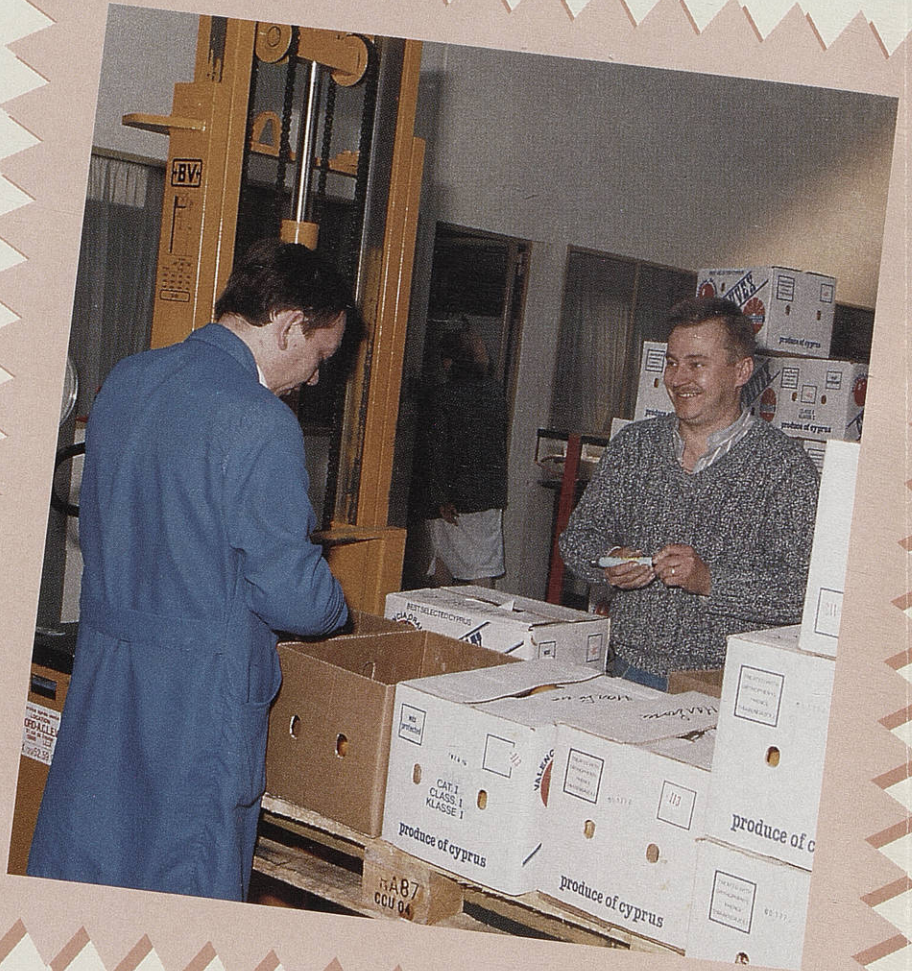
Nous voulons vous conduire tout au long du chemin parcouru par les aliments qui arrivent dans l'assiette de vos enfants.

10 000 repas ! C'est un marché important et la Caisse des Écoles doit se soumettre au code des marchés, ce qui veut dire :

- Procéder aux appels d'offres dans la presse
- Réception de ces appels en commission et ouverture des plis, sous contrôle du trésorier payeur et du contrôle des marchés.
- Séance d'appréciation des produits livrés en échantillons par les grossistes : pour le même prix :  
quel est le jambon le moins gras ?  
Le yaourt le meilleur ? Et la saucisse ?  
Le pain ? etc.

Je vous laisse à penser comme la tâche des responsables est ardue.

Nous vous laissons préciser que toutes ces opérations se déroulent sous contrôle des prix et marchés et des services d'hygiène. Viennent ensuite les commandes et la réception des produits tout au long de l'année.



C'est le magasin des écoles qui, 15 jours à l'avance, commande les produits reçus chaque jour : les produits frais, les légumes, la viande découpée (pour éviter les manipulations) et grammée (pour être certain que chaque enfant a le poids de viande qui lui est dû), les œufs frais, le poisson surgelé et découpé sur le bateau de pêche, le pain, etc.



# R NOS ENFANTS !

Des convoyeurs distribuent les marchandises nécessaires aux menus de chaque jour dans les 64 restaurants de la ville.



C'est alors qu'interviennent les cuisinières dont chacun se plaît à reconnaître la bonne volonté, la conscience professionnelle, les soucis d'hygiène et le savoir-faire (ces cuisinières ont été recrutées par concours à la suite d'une formation, avec un professeur de cuisine et une diététicienne ; elles sont, de plus, conseillées par une équipe de 6 responsables travaillant chacune dans un secteur de la ville).

Le repas arrive enfin dans l'assiette de l'enfant, mais pas, n'importe comment ; les cuisinières ont appris à favoriser l'appétit en présentant les plats de manière agréable, en y ajoutant une note de couleur : persil par-ci, citron et tomate par-là.



La diététicienne a recommandé de varier les menus de chaque jour, mais aussi de servir des repas équilibrés, donc d'habituer les enfants à manger de tout ; elle a insisté sur le fait qu'il faut éviter les graisses et les sucres : (sources d'obésité dans l'âge adulte). Elle a préconisé l'eau comme boisson, mais en y adjoignant à la fin du repas le lait qui plaît à certains et sont un complément pour d'autres. Le pain est à volonté... mais pas au début du repas (chacun de nous comprend pourquoi).



Chers parents, ne soyez pas stressés parce que votre "petit/ou petite" mange au restaurant scolaire (ne dites plus "cantine", le terme est révolu) ; votre enfant est

bien nourri, bien soigné, nous allons dire "chouchouté". Cela doit être perçu par les familles puisque le nombre de rationnaires augmente chaque année. Les parents élus aux conseils d'école peuvent toujours aller vérifier ce qui est servi aux enfants, en venant manger avec eux (il suffit de prévenir pour que leur repas soit ajouté). Cette qualité est le fruit du travail des équipes de fabrication, cuisinièr(e)s et aides-cuisinièr(e)s et l'action assidue de certains élus municipaux comme Rachel MERESSE, conseillère municipale, qui s'attachent depuis de nombreuses années à améliorer la restauration scolaire

Ariane Capon  
Adjoint au Maire  
Déléguée à l'Éducation et à l'enseignement

On ne peut pas profiter de ce que l'on mange en chahutant et en criant ; aussi, la Caisse des Écoles a-t-elle prévu des animateurs qui ont la charge de faire régner l'ordre, de surveiller le partage équitable de la nourriture et d'inciter certains à mieux manger. Les salles à manger ont été insonorisées, les grandes tablées remplacées par de petites unités de 6, plus conviviales ; on a bien sûr, le droit de parler, de raconter : n'oublions pas que c'est l'heure de la détente. Les enfants peuvent ensuite occuper le reste de l'interclasse en jouant dans la cour de l'école ou en se distrayant à des jeux de société fournis par la Caisse des Écoles : c'est selon le temps qu'il fait et aussi les possibilités des locaux scolaires. Je termine ma lettre en vous disant que manger est aussi un plaisir, celui de partager et d'échanger. Je suis sûre qu'à Lille cette expérience est vécue par nos 10.000 convives  
Je leur souhaite bon appétit !

Rachel MERESSE

# — AU MENU ! —

## LE PLAT PRINCIPAL

L'équilibre entre le repas du midi et celui du soir porte surtout sur le plat principal.

Choisir la source de protéines :  
viande/volaille/abat/œuf ou poisson  
ou céréales + produit laitier/ou céréales + légumes secs

### Fréquence souhaitable

Œufs : 2 fois par semaine

Poisson : au moins 2 fois par semaine

Abat : 1 fois tous les 15 jours

Les services de bœuf, volaille, veau et porc s'alternent entre-eux.

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Les légumes et les farineux ne sont pas composés des mêmes aliments nutritifs, il faut les prévoir au menu soit ensemble, soit alternativement (tantôt le midi, tantôt le soir).

### Fréquence souhaitable :

7 légumes cuits (les choisir en fonction de la saison)

7 farineux : 4 fois la pomme de terre, 1 fois les pâtes ou la semoule, 1 fois le riz, 1 fois les légumes secs.

## LE PRODUIT LAITIER

C'est la source de calcium et un complément protidique.

Il doit être présent à chaque repas.

Le produit laitier peut figurer à tous les stades du repas :  
en entrée (soupe au lait, dés de fromage dans une salade), au plat (gratin, béchamel), au dessert

## LA CRUDITÉ

C'est la source de vitamine C indispensable à chaque repas :  
soit en crudité (+ huile), soit une salade (+ huile), soit un fruit à croquer, soit un jus de fruit frais

### FAISONS NOTRE MARCHÉ

Sur une année les enfants mangent  
92 tonnes de viande, 13 tonnes de fromage,  
60 tonnes de pain, 30 tonnes de poisson  
150 000 pots de yaourts et 4000 000 œufs  
quel appétit... les ogres.

### L'ADDITION

Faisons un peu les comptes,  
un repas servi revient  
à environ 37 FR\$

La Caisse des Écoles sert 1400 000  
repas par an et reçoit une subvention  
de la Ville de Lille qui lui permet  
d'accorder à tous les parents une  
réduction dépassant 40% du prix des  
repas. De plus, la tarification tient  
compte des revenus des parents  
qui paient entre 4 francs et 21,65 FR\$,  
A travers la restauration la Ville de Lille  
apporte une aide importante  
aux familles.