

Commune de Saint-Etienne-de-Boulogne

Restauration scolaire Fourniture de repas en liaison chaude

Extrait du cahier des charges général Partie portant sur la qualité Des repas et l'origine des denrées

- **composition des repas**

Elaboration des menus :

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien en collaboration avec la commission scolaire intercommunale. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Les menus mensuels devront parvenir en Mairie au moins huit jours avant le mois concerné pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

De même, le titulaire s'engage à suivre les recommandations Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) - ex Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A) réactualisées le 06 mai 1999, portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.

Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre du fournisseur.

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'oeuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume ou féculent d'accompagnement,
- 1 fromage ou yaourt,
- 1 dessert dont un fruit frais deux fois par semaine.

Le pain sera fourni par le prestataire.

En aucun cas le hors d'œuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, ou deux légumes et chaque repas devra au moins comporter un légume et un féculent.

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la circulaire n°2001118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier et aux préconisations du G.E.M.R.C.N..

Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

- **provenance et qualité des produits**

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. A cet effet, la société prestataire devra présenter à la collectivité une fiche pour chaque

produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Origine des produits – qualité des denrées - produits proscrits :

Denrée concernée	
Généralités	Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux dont la liste sera communiquée à la commune. 70 % des produits proviendront d'un producteur implanté dans la région (Ardèche, départements voisins et région administrative), en excluant de ce décompte les produits dits exotiques)
Viandes en général	Viandes reconstituées sont strictement interdites. Les viandes d'origine autre que française sont exclues.
Volaille	Utilisation de volaille fermière classe A, n'ayant jamais été surgelée.
Boeuf	Utilisation exclusive de viande de boeuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 5% de gras. Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande avec une exigence particulière pour steak haché qui devra comporter 100% de muscle avec une tolérance de 5% de gras maxi. Excepté pour le steak haché, cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
Veau et porc	Rôti, sauté. Cette viande devra être sans os, avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
Agneau - mouton	Gigot d'épaule et sauté sans os avec maximum 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
Poisson	Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes. Les poissons seront issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes. Les poissons panés seront exclus.
Légumes	Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais qui devront avoir été cueillis depuis moins de 4 jours. Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison.
Produits laitiers	Lors de leur présentation, ils devront avoir au minimum 14 jours de valeur avant leur date de péremption
Fromages	Les « crèmes fromagères » sont exclues.
OGM	Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.