

Cantines scolaires : nouvelle année, nouveau marché!

La Ville de Villeparisis propose une nouvelle offre de restauration, depuis début janvier 2023



Du changement à la cantine scolaire et à la résidence Octave Landry en ce début d'année. L'offre de restauration collective évolue pour mieux répondre aux besoins des Villeparisiens et les accompagner dans la transition écologique.

50% d'alimentation durable : des produits bio et de qualité

La Ville et le CCAS ont exigé des menus composés de produits frais, de première gamme, de saison et issus de circuits-courts. Le précédent contrat arrivant à son terme, la Ville a mis en concurrence les prestataires souhaitant répondre au nouveau cahier des charges et a reçu deux propositions. Suite à un appel d'offre, c'est le prestataire Les petits gastronomes qui a remporté le marché public. Malgré l'augmentation des coûts, la Ville a fait le choix de ne pas répercuter cette hausse et de préserver le pouvoir d'achat des familles. Les Villeparisiens ne subiront aucune augmentation de prix des repas à la cantine. Dans le respect de la loi Egalim, la municipalité a demandé au fournisseur au moins 50 % d'alimentation durable c'est-à-dire de favoriser les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur minimale de 20 %), le commerce équitable, les producteurs locaux, les produits à label tels que : Label rouge, Appellation d'origine (AOP/AOC), Spécialité traditionnelle garantie, pêche durable, etc.

Des menus à 5 composantes

Au quotidien, environ 2000 repas sont distribués dans les établissements scolaires villeparisiens, 20 à la résidence Octave Landry et une cinquantaine en portage aux domiciles de personnes âgées. Deux menus leur seront proposés : un menu avec viande, et un menu sans viande, mais avec poisson, suite aux demandes des parents. Les consommateurs auront tous les jours féculents et légumes dans leurs assiettes. Autre changement? Le menu sera désormais à 5 composantes, contre 4 auparavant.