



PESÉE ALIMENTAIRE

**SEMAINE DU 24 AU 30 NOVEMBRE
2025**

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'un des enjeux majeurs de tout gestionnaire de site de restauration collective. Ces cinq dernières années, la commune a mené des actions concrètes visant à réduire au maximum le gaspillage et à sensibiliser les convives, dès le plus jeune âge, à ces enjeux.

Le service enfance jeunesse s'engage dans l'amélioration constante de ses pratiques avec des échanges réguliers avec notre prestataire et les enfants mais également en effectuant des pesées alimentaires ou bilans de nos pratiques.

Comme évoqué dans le dernier Observatoire du Goût, des pesées seront effectuées 3 fois dans l'année.



La pesée des denrées gaspillées a été effectuée sur l'ensemble de la semaine, mercredi compris



Sur chaque temps de repas du midi

Menu de la semaine par notre prestataire Elios



L'HORME

Semaine du 24/11 au 30/11/2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Dës de betteraves BIO vinaigrette du terroir	***	Macédoine de légumes BIO mayonnaise	Chou blanc BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	***
S VIANDE					
PLAT	Sauté de veau BIO au jus	Colin gratiné fromage	Escalope de poulet au curry	Riz pilaf bœuf BIO tomate	Pané de blé
S VIANDE	<i>Hachi végétarien BIO</i>		<i>Steak de cabillaud sauce curry</i>	<i>Dahl de pois cassés et riz pilaf BIO</i>	
GARNITURE	Purée de pommes de terre BIO	Chou fleur BIO saveur jardin	Spaghetti BIO	(plat complet)	Haricots verts BIO persillés
LAITAGE	Saint Nectaire AOP	Faisselle nature BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Cantal AOP	Bûche du Pilat
DESSERT	***	Cake à la semoule BIO	***	***	Fruit BIO
GOUTER			Pomme au four Camembert Pain		

BIO = Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Fabriqués sur la cuisine

Label Rouge
 Innovation culinaire

Race à Viande
 Viande française

Produits Locaux



LUNDI

Dès de betteraves BIO
vinaigrette du terroir

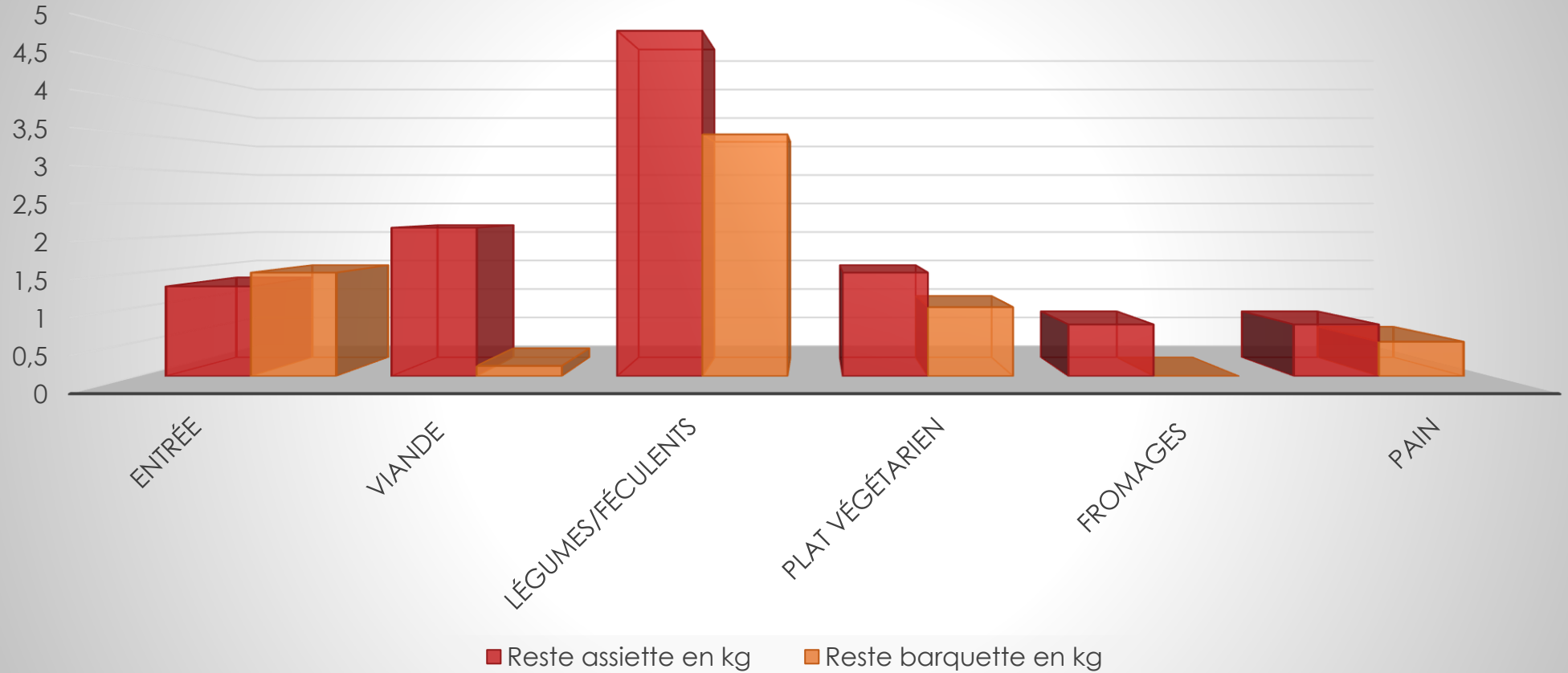
Sauté de veau BIO au jus

Hachi végétarien BIO

Purée de pommes de terre
BIO

Saint Nectaire AOP

RESULTAT DE LA PESEE SUR REPAS SERVIS



La purée n'a pas du tout été appréciée en raison de sa consistance. Notre prestataire a rapidement retravaillé sa recette !

Barquettes non ouvertes
Plat végétarien : 18 portions maternelles et 24 portions élémentaires.
Purée : 24 portions élémentaires

MARDI

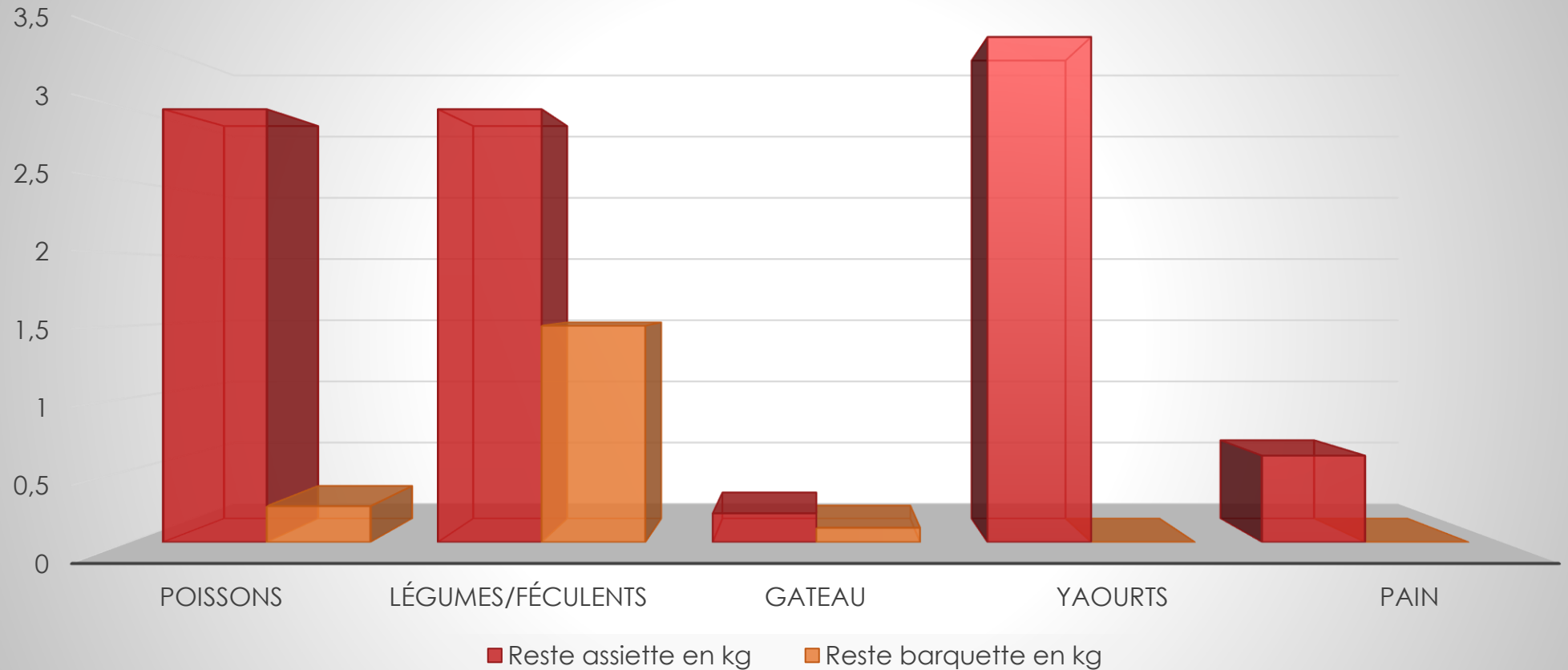
RESULTAT DE LA PESEE SUR REPAS SERVIS

Colin gratiné fromage

Chou fleur BIO saveur
jardin

Faisselle nature BIO

Cake à la semoule BIO



Le cake à la semoule a été très apprécié par la majorité des enfants.

Barquettes non ouvertes
Poissons : 16 portions de poissons élémentaires
Chou fleur : 8 portions maternelles et 8 portions élémentaires
4 cakes à la semoule et 38 faisselles qui seront proposés aux enfants du périscolaire du soir ayant oublié leurs goûters.

MERCREDI

RESULTAT DE LA PESEE SUR REPAS SERVIS

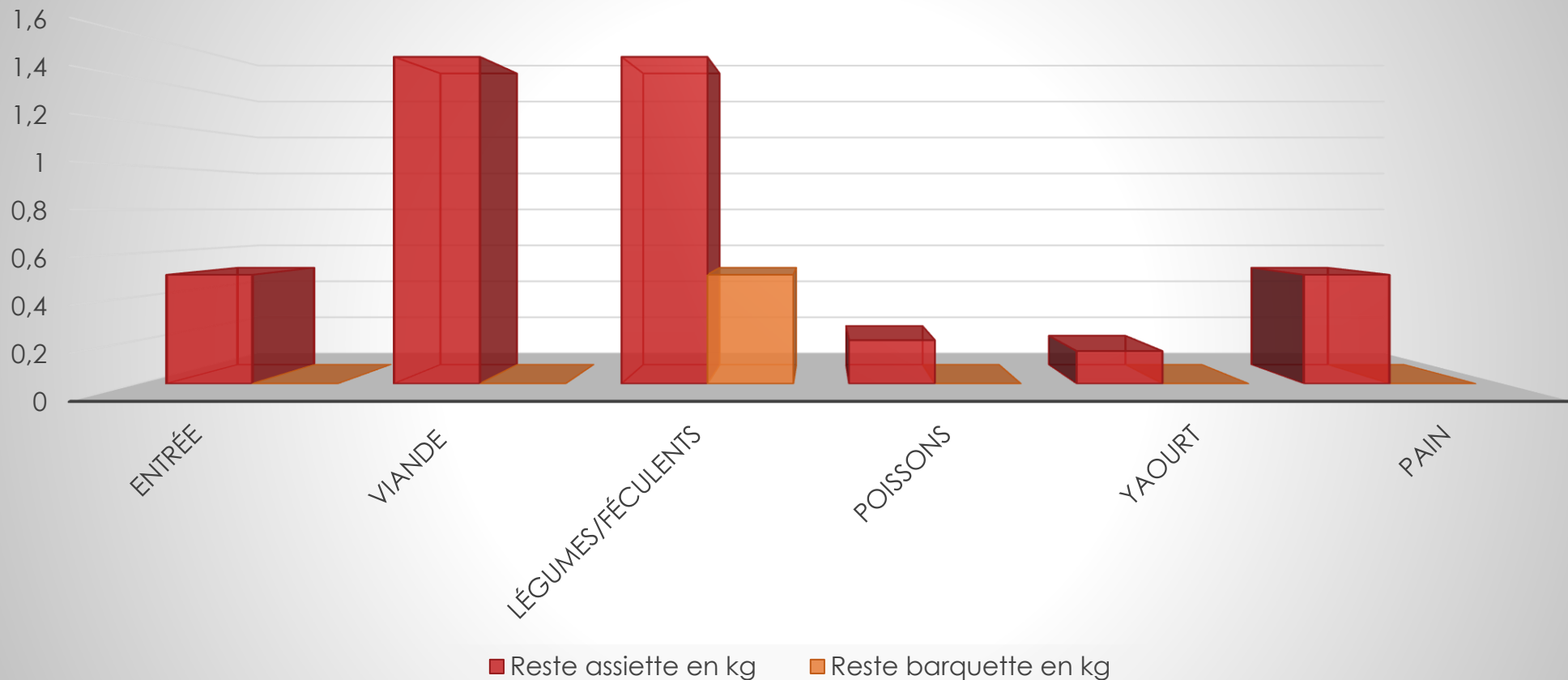
Macédoine de légumes BIO
mayonnaise

Escalope de poulet au
curry

Steak de cabillaud sauce
curry

Spaghetti BIO

Fromage frais aux fruits
BIO



Nous pouvons constater que sur les mercredis, les chiffres sont beaucoup moins importants car nous servons beaucoup moins de repas.

Barquettes non ouvertes
Viande : 2 portions maternelles et 1 portion élémentaire
Poissons : 7 portions élémentaires
Pâtes : 1 barquette pour 8 élémentaires

JEUDI

 Chou blanc BIO vinaigrette
moutarde à l'ancienne

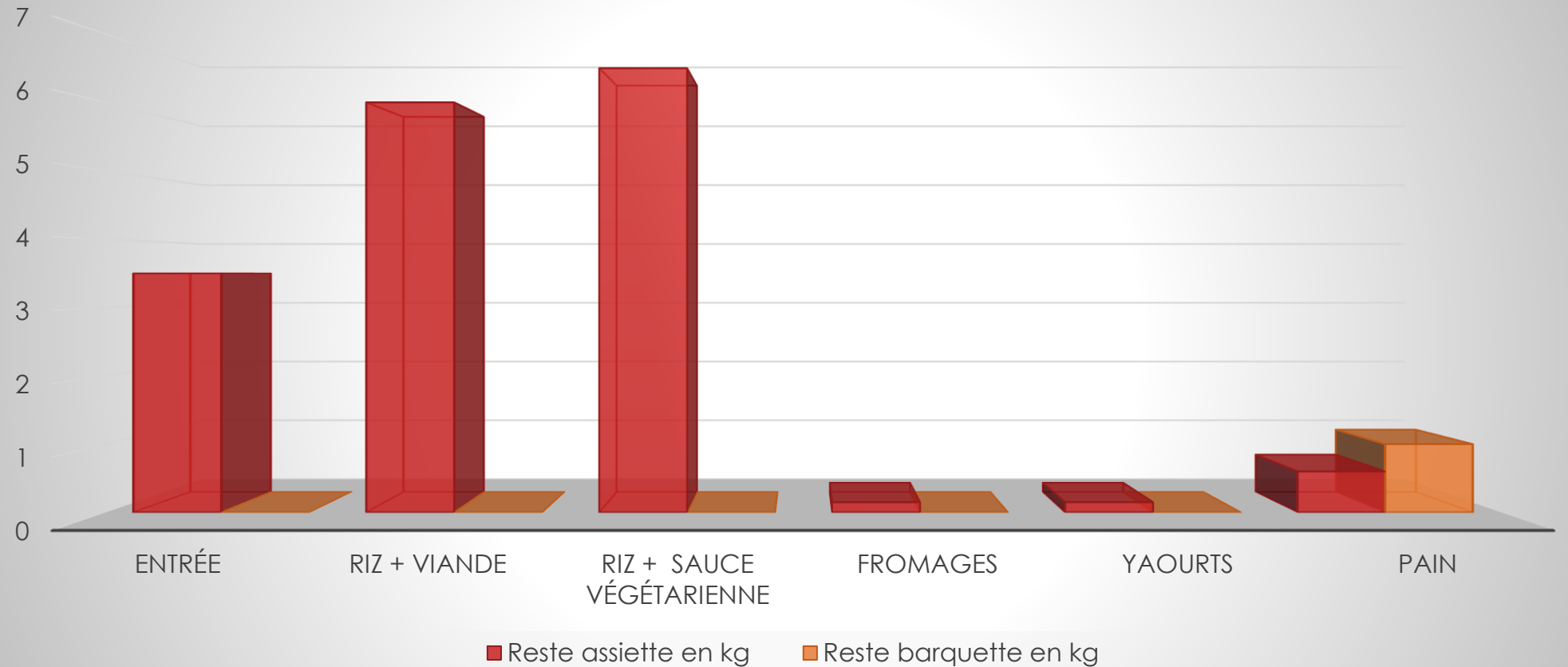
 Riz pilaf bœuf BIO tomate

 Dahl de pois cassés et riz
pilaf BIO

(plat complet)

 Cantal AOP

RESULTAT DE LA PESEE SUR REPAS SERVIS



Il n'y pas eu de restes de barquettes ouvertes sur ce temps méridien ce qui impacte énormément le nombre de barquettes non ouvertes.

Les plats proposés ce jour n'ont pas été appréciés par les enfants. Une remontée a été faite à notre prestataire afin de modifier la recette de ces deux plats.

Barquettes non ouvertes
Riz + Viande : 4 portions de maternelles et 27 portions élémentaires
Riz + sauce végétarienne: 12 portions de maternelles et 19 portions d'élémentaires

VENDREDI

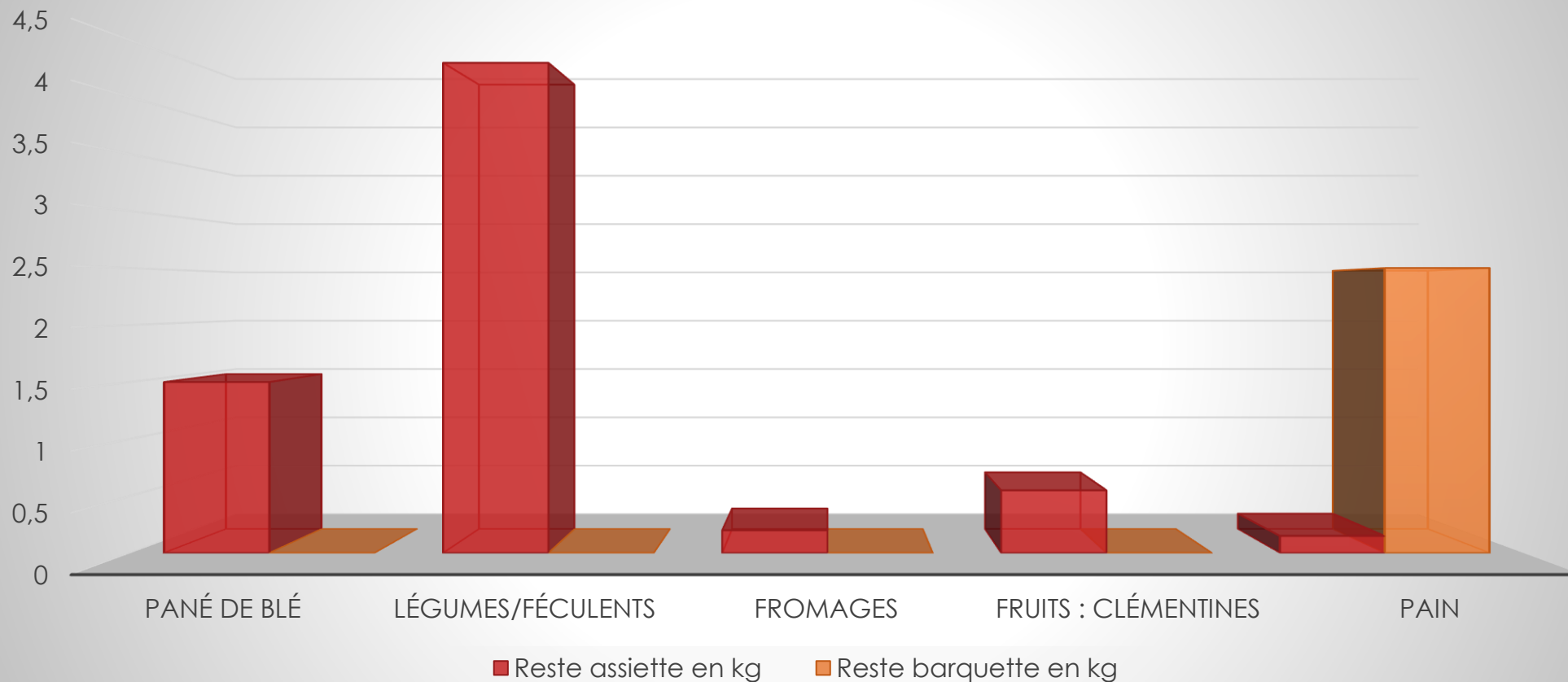
RESULTAT DE LA PESEE SUR REPAS SERVIS

Pané de blé

Haricots verts BIO
persillés

Bûche du Pilat

Fruit BIO



La persillade accompagnant les haricots verts n'a pas été forcément appréciée des enfants. De plus, pour les maternelles, les légumes restent pour certains compliqués car ils n'ont pas l'habitude d'en consommer.

Barquettes non ouvertes

Haricots verts : 24 portions d'élémentaires
Les fruits seront proposés aux enfants du péricolaire du soir ayant oublié leurs goûters.

Comparaison sur les années précédentes

L'évolution entre 2024 et 2025 :

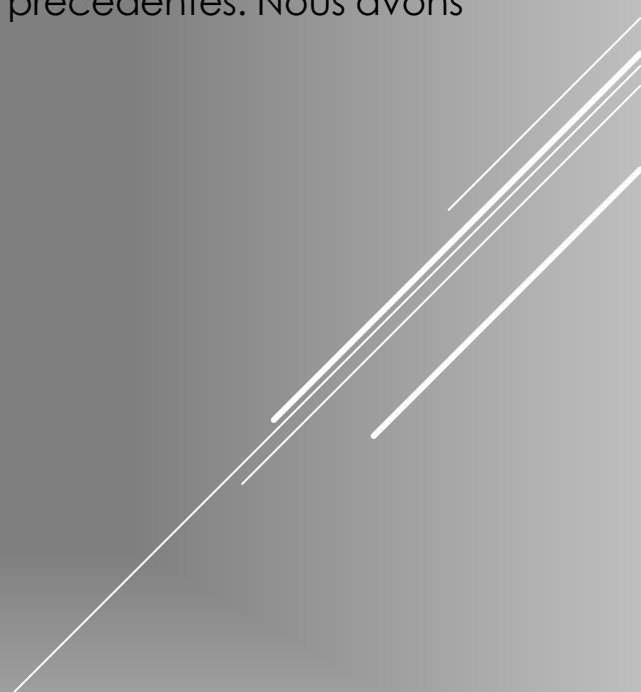
Le nombre de repas servis a fortement augmenté en 2025, en moyenne en 2024 nous servions 171 repas contre 210 sur l'année 2025.

Cela représente 40 repas supplémentaires répartis sur les 2 services.

Sur cette semaine, nous avons gaspillé en tout 61,150kg de denrées alimentaires, soit un peu plus de 15kg/jour (hors mercredi).

Nous étions à 24,81kg en 2022 et 22,06 en 2024.

Nous avons également constaté que les légumes restaient les aliments les plus gaspillés, comme les années précédentes. Nous avons cependant une réduction du gaspillage du pain contrairement aux années précédentes.



Bilan des pistes d'actions des pesées précédentes

▶ **Mettre en place 3 pesées par an**

Notre première pesée a eu lieu du 24 au 30 Novembre 2025.

2 autres pesées auront lieu durant l'année scolaire

▶ **Continuer le travail de transmission avec Elios afin de prendre en compte au mieux les remontées de vos enfants**

Suite aux échanges réguliers sur les entrées et les sauces, des nouvelles pistes d'actions ont été mises en place :

- *Nous retrouvons de plus en plus de cohérence entre les repas sans viandes et les repas sans régime suite aux remontées mensuelles à notre prestataire.*
- *Certains légumes comme la courgette ne se mangeaient pas forcément, notre prestataire nous les a proposés en purée ce qui a été plus apprécié des enfants*

▶ **Continuer à sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire**

▶ *Nous travaillons en collaboration étroite avec notre prestataire afin de toujours proposer des goûts nouveaux ET adaptés à vos enfants.*

▶ **Que faire des barquettes non consommées ?**

Une prise de contact avec différentes associations caritatives et animalières a été effectuée afin de savoir si une possibilité de dons des denrées non consommées serait envisageable. Nous sommes en attente de réponse.

Pistes d'actions pour la suite

- **Reconduire différentes pesées durant l'année afin de toujours améliorer la diminution du gaspillage alimentaire**
- **Continuer à sensibiliser les enfants à la diversité et au gaspillage alimentaire**
- **Continuer à transmettre les remontées à Elios afin d'améliorer quotidiennement le repas de vos enfants**
- **Continuer à chercher des associations ou des possibilités de dons de denrées alimentaires afin de pallier le gaspillage**