



LA TRANSITION VERS DES REPAS À 4 COMPOSANTES

Une restauration collective à votre service.

QU'EST-CE QU'UNE COMPOSANTE ?

Les repas se composent de 4 ou 5 éléments appelés "composantes".

Autrefois, les cantines proposaient des menus à 5 composantes, mais de plus en plus de villes optent pour 4, en réponse aux nouvelles habitudes alimentaires.

QUI EST LE SIVU COCLICO ? Le SIVU CoCliCo (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique) regroupe les communes de Clichy et Colombes pour assurer une gestion optimisée de la restauration collective. Chaque jour, il produit environ 12 000 repas en liaison froide destinés aux écoles primaires des deux villes. Son engagement porte sur la qualité nutritionnelle et environnementale des repas, avec 20 % des ingrédients issus de l'agriculture biologique, et un approvisionnement privilégiant les circuits courts et les produits de saison.

Le SIVU s'engage dans une démarche d'amélioration continue en adoptant des pratiques innovantes et durables, favorisant un équilibre alimentaire optimal. Soucieux de proposer aux enfants des repas toujours plus sains et adaptés à leurs besoins, il met en œuvre des actions concrètes visant à intégrer un minimum de 50 % de produits agricoles durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui, au SIVU, les menus sont organisés comme suit :

- **Entrée** : Crudités, charcuterie, féculent, entrée chaude, ou protéines
- **Plat protidique** : Viande, poisson, œufs, ou plat végétarien
- **Accompagnement** : Féculents, légumes, ou les deux
- **Produit laitier** : Fromage ou produit laitier
- **Dessert** : Fruit cru, fruit cuit, dessert lacté, ou sucré



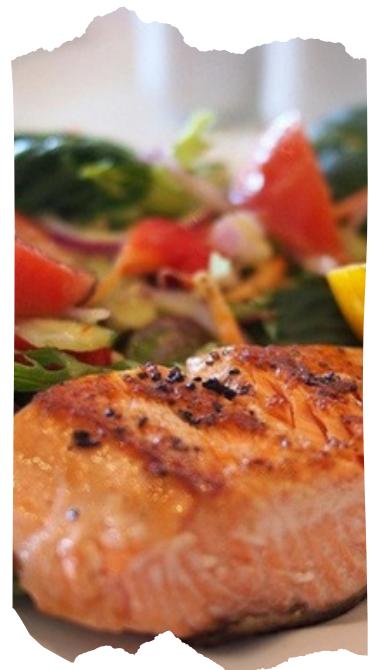
LES COMPOSANTES OBLIGATOIRES D'UN MENU

**Lors d'un déjeuner, il est essentiel de respecter
la présence des éléments suivants :**

- Crudités (en entrée ou en dessert)
- Protéines (animales ou végétales)
- Produits laitiers Féculents (en entrée, plat ou dessert)

Les fréquences minimales **mensuelles**
sont les suivantes :

- 10 entrées à base de crudités
- 8 desserts à base de crudités
- 6 laitages riches en calcium (> 100mg,
ex : yaourt nature)
- 8 fromages contenant plus de 150mg de calcium
(ex : Edam)
- 4 fromages entre 100 et 150mg de calcium
(ex : Coulommiers)



RETOURS D'EXPÉRIENCES

Une proportion plus importante de repas est consommée, avec 70 % des repas intégralement consommés lorsqu'ils incluent 4 composants, contre 60 % lorsqu'ils en comptent 5.

Priorité à la qualité.

Fréquence accrue
de produits
de qualité.

4
COMPOSANTES

Plus de temps
pour déjeuner.



POURQUOI ÉVOLUER VERS UN REPAS À 4 COMPOSANTES ?

01

Réduire le gaspillage alimentaire

02

S'adapter aux nouvelles habitudes alimentaires

03

Maintenir la qualité des produits malgré l'inflation

04

Augmenter la fréquence des produits BIO

MISE EN APPLICATION À CLICHY AVEC UNE DIÉTÉCIENNE

Des repas à 4 composantes, deux fois par semaine, toute l'année.

introduction de l'entrée, du produit laitier ou du dessert dans une autre composante du menu .



Suivi des recommandations nutritionnelles et maintien de l'équilibre alimentaire.



L'entrée (crudités, féculents) sera intégrée aux autres composantes.



La suppression d'une composante permettra d'offrir des produits de meilleure qualité, conformément à la loi EGALIM.



Le produit laitier, principalement le fromage, sera proposé en entrée ou en plat.

EXEMPLE DE MENUS À 4 COMPOSANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'haricots rouges	Salade de penne	Salade de pommes de terre	Concombre BIO	Salade de chou
Plat	Emincé de boeuf sauce champignon	Rôti de dinde au jus paprika	Sauté d'agneau aux herbes	omelette + fromage	Filet de colin sauce curry
Garniture	Carottes vichy	Petits pois + penne	Haricots verts	Rararouille et cœur de blé	Riz
Produit laitier	Edam BIO	Yaourt velouté aux fruits	Fromage blanc BIO	Camembert	Saint-Môret
Dessert	Pomme	Orange	Banane	Crêpes et pâte à tartiner	Compote liégeoise



MERCI !