Restauration scolaire et menus

Le service restauration a pour mission principale le suivi et le contrôle de la prestation accordée à l'entreprise attributaire du marché de restauration.

Depuis septembre 2023, c'est la cuisine centrale « les marmitons » de la ville de Trappes qui **prépare et livre les repas pour les écoles, centres de loisirs et crèches de la commune.**
Cette prestation s'effectue en « liaison froide » : les repas sont livrés froids, la veille de leur jour de consommation.



Les équipes du service de restauration de la ville sont chargées de la préparation du service : dressage des tables, préparation des selfs, réchauffage des plats, service aux enfants…et bien sûr vaisselle, nettoyage et rangement après le service.
Toutes ces opérations s'effectuent dans le respect des procédures HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). En français, cela se traduit par système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.
En matière de restauration, la Ville a pour objectif de travailler autour de 4 axes :

- La qualité qui s'entend par la qualité gustative, le choix des matières premières et des ingrédients, le plaisir, le respect de la saisonnalité, la variété, et les fréquences.
- L'éducation, c'est-à-dire l'éducation au goût et aux saveurs, la connaissance de la diversité des aliments, la découverte des patrimoines culinaires.
- La santé publique qui suppose d'augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, de diminuer les apports lipidiques et de rééquilibrer la consommation d'acides gras, de diminuer la consommation de glucides simples, d'augmenter les apports de fer et les apports calciques.
- La transition écologique qui implique la gestion des déchets, des achats locaux, le respect de la saisonnalité des produits…

Pour atteindre ces objectifs, la restauration évolue sans cesse au gré des actions mises en place par la ville. Parmi les récentes évolutions du secteur :

Depuis septembre 2019 :
Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Mise en place de bornes de tri avec pesées intégrées dans toutes les écoles
- Affiches de sensibilisation dans les restaurants

Conditionnement des repas :
Suppression des barquettes plastiques remplacées par des barquettes 100 % bio compostables

Depuis septembre 2021 :

=> Des serviettes en tissu dans les cantines pour les enfants des écoles élémentaires, et ce afin de réduire la pollution liée à l'utilisation des serviettes en papier à usage unique. Ce sont ainsi près de 100 000 serviettes en papier par an qui ne viendront plus polluer la planète !
=> Plus de plastique pendant les pique-niques : 5 500 bouteilles en plastique par an sont utilisées lors des pique-niques ! Aussi, dans le même esprit écologique que pour les serviettes en tissu, des gourdes se substituent aux bouteilles. Dans ce cadre, la commune a offert aux maternelles et aux élémentaires une gourde en inox.

Dans cette optique, depuis septembre 2023 :

- 2 repas végétariens sont proposés chaque semaine.
- Du pain BIO est servi au goûter (en remplacement d'un pain « classique »)
- Nous retrouvons également des produits BIO proposés à chaque repas.
- Développement de l'outil « bien mangé ! » pour le suivi de la qualité

La restauration scolaire en quelques chiffres :

- ***1 000 repas par jour servis en moyenne en période scolaire***
- ***182 000 repas par an environ***
- ***50 animateurs et 30 agents de restauration présents chaque jour d'école***

Accueil de loisirs Henri Dès
Rue des Écoles Jean Baudin
Parc des sports Jacques Anquetil
78114
Magny-les-Hameaux
Infos pratiques

Inscription annuelle auprès du secrétariat du service enfance, situé à l'accueil de loisirs Henri Dès (Tél. 01 30 47 08 89)
Possibilité de prendre un repas occasionnellement.
Déduction possible avec présentation d'un certificat médical au service enfance.(dans un délai maximum de 48 Heures)
Le paiement est mensuel. Il peut se faire par chèque, prélèvement automatique, espèces ou encore par carte bleue, mais, dans ce dernier cas, vous devez vous déplacer à l'Hôtel de Ville.

Renseignements et inscriptions
Secrétariat du service enfance
Tél. 01 30 47 08 89

Laëtitia TROUVÉ
Régie de recette (scolaire-enfance-petite enfance)
Tél. 01 39 44 71 51

Documents
Origine des viandes servies le 4 novembre 2026
Présentation Collectif Temps du Midi du 5 mars 2025
Compte rendu du collectif du temps du midi du 5 mars 2025
Présentation Collectif Temps du Midi du 17 septembre 2025
Compte rendu du collectif du temps du midi du 17 septembre 2025
compte rendu Collectif Temps du midi du 18 décembre 2025
Compte rendu du collectif du temps du midi du 10 mars 2026
Présentation Collectif Temps du Midi du 10 mars 2026
Liste des allergènes des repas du 5 au 30 octobre 2026
Compte rendu du Collectif du Temps du Midi du 9 juin 2026
Présentation Collectif Temps du Midi du 9 juin 2026
liste des allergènes des repas du 2 au 30 novembre 2026
Liens utiles
Les menus de la semaine
Service enfance
Les enfants porteurs de PAI (protocole d'accueil individualisé)