



Au restaurant scolaire

Du plaisir dans l'assiette

Genève,
ville sociale et solidaire

www.geneve.ch





Restaurant scolaire : du plaisir dans l'assiette !

Chaque jour, près de 7'100 enfants mangent dans les restaurants scolaires de la Ville de Genève. Nous souhaitons les accueillir dans les meilleures conditions possibles et leur offrir une nourriture de qualité, saine et équilibrée.

Le repas de midi doit être un moment de détente avec les camarades et une expérience qui permet de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs et des menus préparés avec soin par les chef·fe·s de cuisine. Une nourriture diversifiée et locale est importante pour insuffler de bonnes habitudes alimentaires et sensibiliser les plus jeunes à la nécessité de se nourrir en respectant le rythme des saisons, la production locale et les circuits courts. Les enfants et les familles sont de plus en plus sensibles aux impacts environnementaux de leur consommation. Dans cette optique, la Ville de Genève a édicté une charte de l'alimentation durable qui donne les principes vers lesquels doivent tendre les cuisiniers de la restauration scolaire.

Toutes les projections indiquent que le nombre d'élèves qui fréquente les restaurants scolaires à midi va encore augmenter. Cette situation est le reflet d'une évolution sociétale que nous encourageons au nom du soutien aux familles, de l'égalité entre les femmes et les hommes. Il s'agit également d'un véritable levier pour lutter contre les inégalités.

Christina Kitsos, Conseillère administrative

**7'100 élèves mangent chaque jour dans les
restaurants scolaires de la Ville de Genève.**

Des repas de qualité

Les chef-fe-s de cuisine élaborent les menus avec soin pour faire plaisir aux enfants tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs.

Au restaurant scolaire, chaque enfant mange :

- un féculent (riz, blé, pommes de terre, légumineuses, etc.);
- des légumes;
- un aliment riche en protéines (fromage, tofu, oeufs, légumineuses, viande, poisson, etc.);
- le plus souvent, un dessert lacté ou un fruit.

De l'eau est servie comme boisson.

Des plats sains et équilibrés

Les restaurants scolaires en Ville de Genève sont certifiés « Fourchette verte junior ». Ce label atteste que les menus sont variés et équilibrés et qu'un tri des déchets est effectué.



© Greg Clément

La diététicienne du Service des écoles veille à ce que les repas servis soient sains et respectent la pyramide alimentaire en combinant les aliments dans leur juste proportion.

Une société spécialisée contrôle les pratiques des cuisines scolaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Des menus pour le climat

Les chef-e-s de cuisine s'engagent en faveur du climat.

Depuis la rentrée 2021-22, des menus végétariens sont servis deux fois par semaine. En effet l'impact d'un plat végétarien sur le climat est trois fois moindre que celui d'un mets carné. La consommation de produits végétaux est favorable à la santé.

Les denrées de la région labellisées « Genève Région – Terre Avenir » (GRTA) sont privilégiées. Chaque jour, au moins deux produits GRTA sont proposés dans les menus et, une fois par mois, un menu 100 % GRTA est servi.

Des moments de pause en groupe

Le nombre d'enfants qui mangent à midi dans les restaurants scolaires est en constante progression, soit actuellement plus d'un élève sur deux. Chaque réfectoire accueille en moyenne une centaine d'enfants, qui sont répartis en deux services: les plus jeunes mangent de 11h40 à 12h30 et les plus âgés de 12h40 à 13h20.

Les enfants sont encadrés par des animateurs ou des animatrices du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP) durant la pause. Avant ou après le repas, les enfants participent à des activités ludiques, sportives ou créatives.

Des animations ludiques

Les enfants participent à de nombreuses animations qui leur font découvrir les aliments: par exemple, *la Semaine du goût*, qui développe le plaisir de manger, et *Croquons local au restaurant scolaire!*, un jeu qui interroge la provenance des aliments. D'autres projets sont proposés autour de thématiques variées comme l'élaboration de menus, la limitation du gaspillage alimentaire ou la découverte de recettes d'ici et d'ailleurs.

Des partenaires privilégiés

En fonction des lieux, la production et le service des repas sont assurés par une entreprise de restauration ou une association de cuisines et restaurants scolaires. Les repas sont facturés mensuellement sur la base d'un abonnement.

L'encadrement par les professionnel-le-s du GIAP est facturé séparément.
(www.giap.ch)

Pour toute question ou suggestion :

Service des écoles et institutions
pour l'enfance de la Ville de Genève
Tél. 022 418 48 02

