



## La restauration scolaire au Lherm des écoles René Cassin

*La Mairie du Lherm, ainsi que la commission restauration scolaire, souhaitent répondre à vos questions concernant la cantine.*

### Les repas à la cantine



Les repas sont assurés depuis 2021 par la société API Restauration.

Ces repas sont livrés chaque jour.

Les menus sont disponibles en ligne ici :



Ces menus sont établis par une diététicienne, le pain est fourni par les boulangeries du village.

Chaque jour, le personnel de la cantine s'occupe de tout préparer pour que les enfants puissent apprécier leur repas.

Les animateurs de l'ALAE prennent le temps d'encadrer les enfants afin que chaque enfant puisse manger un minimum le midi et repartir en classe avec assez d'énergie pour l'après-midi, mais cela est parfois très difficile : certains enfants veulent trop souvent ne rien prendre, ne serait-ce que pour goûter.

C'est pour cela que la commission cantine a décidé de mettre en place l'initiative

### **« un repas entier pour goûter »**

Chaque enfant prend un plateau\* avec une entrée, un plat et un dessert. L'enfant reste libre de manger ce qu'il veut, l'idée est seulement de lui proposer de tester de nouvelles saveurs.

Ces aliments sont, de toutes façons, déjà préparés, et finiront quoi qu'il arrive en déchets s'ils ne sont pas servis ou consommés.

Parce que les goûts alimentaires changent tout au long de la vie, nous comptons sur les parents pour expliquer cette démarche à leur enfant et l'inviter à être gustativement curieux.



\* Plateau pour les classes de l'école élémentaire, service à l'assiette pour l'école maternelle

## Facturation Cantine

Lorsque votre enfant est inscrit à l'ALAE durant la pause méridienne (entre midi et 14h), il prend ses repas à la cantine.

La MJC est en charge de fournir à la Mairie, le nombre de repas prévus pour votre enfant en fonction des inscriptions comptabilisées.

Pour rappel, il est nécessaire d'inscrire votre enfant sur le portail familles de la MJC minimum 6 jours ouvrés pleins avant la date souhaitée : <https://lherm.portail-defi.net/>

En cas d'absence de votre enfant pour maladie, vous pouvez fournir le justificatif médical dans les 7 jours (pas de rétroactivité) afin de ne pas être facturé. Ce justificatif doit être envoyé à la MJC **[accueilmjlherm@orange.fr](mailto:accueilmjlherm@orange.fr)** et la Mairie **[regie@mairie-lherm.fr](mailto:regie@mairie-lherm.fr)**.

Dans le cas où l'enseignant serait absent plus de 3 jours, et que l'enfant ne fréquente pas la cantine, il est nécessaire de prévenir la MJC et la Mairie afin de ne pas être facturé.

Le tarif du repas est calculé en fonction du quotient familial, nous vous rappelons que le prélèvement automatique est conseillé, vous trouverez plus de détails sur le site de la Mairie :

<https://www.mairie-lherm.fr/vivre-a-lherm/restauration-scolaire/>

Voici les tarifs en vigueur pour l'année 2024/2025 :

Quotient familial	Prix
QF <= 999	1
999 <= QF <= 1350	1.8
1351 <= QF <= 1499	2.5
QF >= 1500	3.8
Adultes	5.2

# Réduction et Valorisation des déchets

Depuis 1er janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi anti-gaspillage de 2020, le tri des biodéchets a été généralisé et concerne tous les professionnels, les particuliers ainsi que les collectivités.

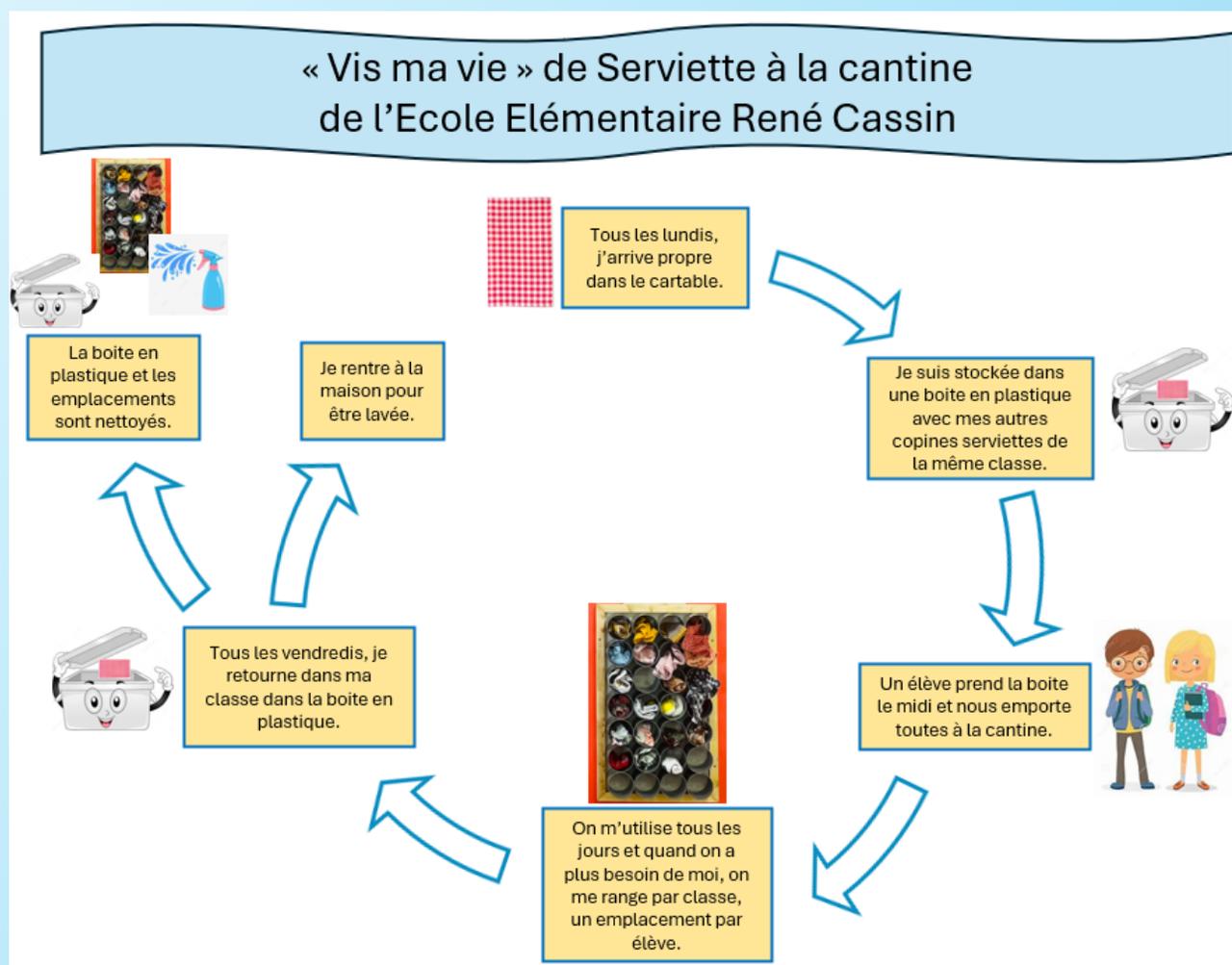
Pour répondre à ces obligations et réduire nos déchets, 2 actions principales ont été mises en place :

**1) La serviette en tissu**, depuis septembre 2024, pour les enfants de l'école élémentaire.

Cette initiative a permis de supprimer 300 serviettes en papier chaque jour.

Une réflexion est en cours pour décider si cette action peut être élargie aux élèves de l'école maternelle.

Le schéma ci-dessous vous permettra de mieux comprendre la vie d'une serviette en tissu à la cantine du Lherm.



Merci aux parents de fournir une serviette propre à leur enfant tous les lundis

**2) L'achat d'un digesteur** (installé depuis janvier 2025) qui permet de gérer une majorité des ~35 kilos de déchets quotidien produits par la cantine.



### Mais qu'est-ce qu'un digesteur?

Le digesteur (photo 1) permet de réduire les déchets alimentaires en poids et en volume de 80 à 90% en 24H.

Le digesteur fonctionne comme un estomac humain, il mange ce que nous mangeons et ne mange pas ce que nous ne mangeons pas comme les os, l'huile, les coquilles de crustacés etc...

Comme un estomac, aidé par une base enzymatique, les aliments sont brassés dans une cuve à plus de 70°C et la machine va extraire la vapeur d'eau pour assécher la matière.

Le produit fini se présente sous la forme d'une poudre stable, sans odeur et sans risque de prolifération des nuisibles.

Ce produit fini que l'on nomme « digestat » (photo 2) peut servir d'apport en matière sèche dans un composteur, il sera utilisé sous forme d'engrais pour les espaces vert de la commune. Cependant, il ne peut pas être transmis à un tiers et ne peut pas servir d'engrais pour un carré potager sans avoir été composté au préalable pour être en conformité avec la réglementation.

Le digesteur permet donc de réduire à la source les déchets alimentaires, il permet également de réduire considérablement, voir de supprimer la collecte des biodéchets, il évite ainsi aux équipes de cuisine de porter des charges lourdes. Il permet également de garder les espaces de stockages propres et sans odeur. Les déchets alimentaires de nos écoles peuvent donc être réutilisés de manière utile sur la commune.



Photo 1



Photo 2