

La restauration scolaire passe au bio

Du bio dans les assiettes de la cantine sans surcoût pour les familles ! C'est possible grâce au nouveau prestataire retenu par la Ville.



La Ville a recours à une société de restauration collective : les repas sont alors préparés dans une cuisine centrale puis livrés dans nos écoles le jour J. A partir du mois de janvier 2019 Convivio est le prestataire qui fournira les repas et goûters de vos enfants. Parmi les nouveautés de ce marché figure l'intégration d'un produit bio (hors pain) par jour dans les repas. Alors que la loi Alimentation vise 20 % de bio dans les cantines au plus tard en 2022, la Ville proposera cette proportion dans ses cantines dès janvier, soit trois ans plus tôt*. Si cette décision a une incidence financière significative, elle ne sera pas répercutée sur les Éragniens. C'est donc la Ville qui absorbera le surcoût.

- Pour consulter les menus, il vous suffit de vous rendre sur le [site « clic et miam »](#) de vous inscrire avec une adresse mail et un mot de passe. Une fois votre inscription effectuée, il faut indiquer le code **F4ERR** dans « mon compte », à « mon profil » à « mes codes établissement ».

Vous pouvez obtenir vos menus jour par jour ou les télécharger par semaine ou par mois en allant dans « mon compte » à « mes menus ». Les Goûters y sont indiqués.

** L'agence bio a présenté son rapport le 16 novembre dernier à Paris. Il indique notamment que 34 % seulement des cantines scolaires proposent des ingrédients ou produits bio, et ce ne fois par mois.*

Documents

[La lettre du maire aux parents d'élèves des écoles d'Éragny-sur-Oise - Décembre 2018](#)

Liens utiles

[Le site internet Clic et Miam](#)