

La restauration scolaire à Meulan-en-Yvelines : un service de qualité au cœur des écoles

Chaque jour, près de 650 élèves des écoles meulanaises déjeunent dans les restaurants scolaires de la commune. Il s'agit d'un service essentiel qui mobilise de nombreux agents municipaux et partenaires.



Une organisation adaptée à chaque école

La commune dispose de deux restaurants scolaires élémentaires :

- A l'école Pasteur (self-service)
- A l'école Paradis (service classique à table)

Dans les écoles maternelles (Valéry, Paradis et Les Bois), ce sont les ATSEM de chaque établissement qui accompagnent les enfants avec un service à table pendant la pause méridienne, veillant à leur confort et à l'apprentissage des bons gestes pour déjeuner.

Pour les écoles élémentaires, la surveillance des réfectoires et des cours d'école est assurée par l'IFAC, structure missionnée par la Ville composée d'animateurs professionnels. En complément, les animateurs jeunesse et éducateurs sportifs municipaux proposent des temps de jeux et d'activités pour les enfants qui le

souhaitent, rendant cette pause du midi à la fois détendue et éducative.

Des repas équilibrés et responsables

Les repas sont livrés par la société API Restauration, partenaire de la Ville et préparés pour être servis par le personnel municipal.

API applique les principes de la loi Egalim qui vise à garantir une alimentation plus saine, durable et respectueuse de l'environnement dans la restauration collective publique.

La loi Egalim impose aux restaurants scolaires plusieurs obligations clés :

- 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ;
- Des produits pouvant être labellisés (Label Rouge, AOP, IGP, HVE, Pêche durable) ou provenant de circuits courts ;
- La proposition d'un menu végétarien par semaine afin de diversifier les sources de protéines ;
- La réduction progressive de l'usage du plastique, avec l'objectif d'interdiction complète pour le service et la cuisson des repas depuis 2022 ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire, par le suivi des quantités jetées et la mise en place d'actions de sensibilisation (poubelles de tri pour les maternelles et pesée des biodéchets pour les élémentaires) ;
- Une transparence renforcée envers les familles, grâce à la communication sur la composition des menus et la part de produits durables servis.

Ces engagements permettent d'offrir aux enfants une alimentation plus équilibrée, respectueuse de leur santé et de la planète.

Les menus sont disponibles en ligne [ICI](#).

Une restauration totalement sans plastique

Depuis 2022, le plastique est banni de la restauration scolaire, de la production à la consommation finale des 650 repas quotidiens servis dans les écoles de la commune.

Du processus de production, dans la nouvelle cuisine centrale de la société API, jusqu'au réchauffage dans les restaurants scolaires, partout la même règle : aucun plastique ! A la place : des bacs en inox, des matériaux inertes et durables.

Le tri des biodéchets : un geste concret pour la planète

Depuis juin 2025, la Ville a mis en place la collecte des biodéchets dans les restaurants scolaires, en partenariat avec Les Alchimistes (entreprise solidaire d'utilité sociale).

Les déchets alimentaires sont désormais triés dans les réfectoires, puis collectés chaque semaine avant d'être transformés en compost.

Une démarche vertueuse qui permet de réduire l'impact environnemental du service de restauration et de sensibiliser les enfants aux éco-gestes du quotidien.

Futur groupe scolaire Paradis : un self pour plus d'autonomie

Le nouveau groupe scolaire Paradis disposera d'un self pour les élèves élémentaires.

Ce mode de restauration favorise l'autonomie, la responsabilisation et le respect du rythme de chaque enfant, tout en contribuant à fluidifier le service et à réduire le gaspillage alimentaire.

Avec cette évolution, la Ville poursuit son engagement pour une restauration scolaire de qualité, alliant plaisir, éducation et développement durable.

Quelques chiffres

Coût global annuel de l'activité de restauration scolaire : 1 359 967€

Recettes globales facturées : 335 000€

Reste à charge total pour la Ville : 1 024 967€

Nombre de repas moyens par année : 118 800

Coût d'un repas pour la Ville : 11,45€

Reste à charge moyen par repas pour la Ville : 8,63€

Coût d'un repas pour les familles :

| Tranche | Quotient | 1 Enfant | 2 Enfants | 3 Enfants |
|---------|-----------------------|----------|-----------|-----------|
| 1 | < 5000 | 2,83 € | 2,73 € | 2,58 € |
| 2 | 5000 ? QF < 8000 | 3,84 € | 3,64 € | 3,54 € |
| 3 | 8000 ? QF < 12 000 | 4,09 € | 3,89 € | 3,74 € |
| | 12 000 ? | | | |
| 4 | QF < 18 000 | 4,29 € | 3,99 € | 3,84 € |
| 5 | ? 18 000 | 4,39 € | 4,09 € | 3,99 € |

Tarif pour enfants allergiques meulanais : 1,16 €,

Tarif pour enfants extérieurs : 5,86 €,

Tarif pour enfants allergiques extérieurs : 1,36 €,

Tarif majoré pour repas meulanais non réservés : 4,65 €,

Tarif majoré pour repas extérieurs non réservés : 6,11 €,