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
- A l'école Paradis

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

Convivio, partenaire de la restauration collective de Meulan-en-Yvelines

Créé en 1982 en Bretagne, Convivio est un groupe familial et indépendant spécialisé dans la restauration collective. Depuis plus de 40 ans, l'entreprise accompagne les collectivités, établissements scolaires, entreprises et établissements de santé dans leur restauration au quotidien.

Convivio 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.

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, 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.
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.

Tarifs

1er septembre 2026

TRANCHE	QUOTIENT	1 ENFANT	2 ENFANTS	3 ENFANTS
1	< 5000	2,86 €	2,76 €	2,61 €
2	5000 ? QF < 8000	3,89 €	3,69 €	3,58 €
3	8000 ? QF < 12 000	4,14 €	3,94 €	3,79 €
4	12 000 ? QF < 18 000	4,35 €	4,04 €	3,89 €
5	? 18 000	4,45 €	4,14 €	4,04 €

- Tarif pour enfants allergiques meulanais : 1,19 €,
- Tarif pour enfants extérieurs : 5,94 €,
- Tarif pour enfants allergiques extérieurs : 1,39 €,
- Tarif pour adultes : 6,31 €,
- Tarif pour employés municipaux : 3,69 €,
- Tarif majoré pour repas meulanais non réservés : x2 sur le tarif prévu
- Tarif majoré pour repas extérieurs non réservés : 11,88 €,

Document(s)
menus-novembre-2026.pdf
Menus Décembre 2026
menus-cantine-du-2-novembre-au-6-novembre.pdf