



RESTAURATION SCOLAIRE FOIRE AUX QUESTIONS

Cher·es parents,

Parce que vous vous posez souvent des questions autour de la restauration scolaire, nous avons souhaité réaliser ce livret de Foire aux Questions en réponse.

Comment avons-nous procédé ?

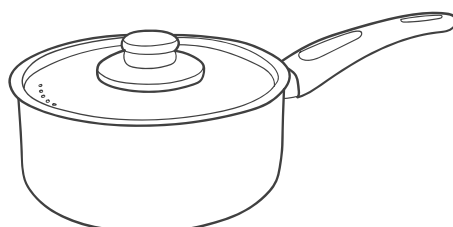
Nous avons réalisé une première version de cette FAQ à partir des questions que vous nous avez posé en comité des usagers de la restauration, par courriel ou auprès de vos interlocuteur·trices privilégié·es sur le terrain.

Cette première version a été partagée auprès des représentant·es de parents d'élèves élu·es que nous remercions chaleureusement pour leurs apports et nouvelles questions.

Malgré tout le soin que nous avons mis dans cette FAQ, si certaines de vos questions restent sans réponse, n'hésitez pas à nous contacter.

À bientôt,
Direction de l'enfance et de l'éducation

1/ LE PROCESSUS DE RÉSERVATION DES REPAS	7
A/ Pourquoi une réservation en ligne des repas ?	7
B/ Quelles sont les typologies de repas possibles à la ville de Strasbourg ?	7
C/ Puis-je modifier la typologie de repas de mon enfant en cours d'année ?	8
D/ Quelle est l'organisation pour les familles ?	8
E/ Quelles sont les règles en matière de facturation en cas de présence d'enfants en cantine sans réservation préalable ?	9
F/ Je suis en intérim, comment gérer les réservations de repas avec un emploi du temps aléatoire ?	9
G/ Mon enfant est malade, que faire ?	9
H/ L'enseignant·e de mon enfant est malade, pourquoi suis-je facturé·e alors que j'ai gardé mon enfant à la maison ?	9
I/ Mon enfant est accueilli en projet d'accueil individualisé (PAI), pourquoi dois-je payer la cantine alors que je fournis son panier repas ?	10
J/ Mon enfant est en sortie scolaire, que dois-je faire ?	10
2/ LE COÛT DE LA PAUSE MÉRIDIENTE	11
A/ Le montant de la pause méridienne	11
B/ La gratuité de la cantine pour les plus défavorisé·es	11
C/ Quels sont les taux d'encadrement sur la pause méridienne de 12h à 14h en restauration scolaire ?	11
D/ Si dans la semaine, mon enfant, inscrit en standard ou sans porc ou halal, consomme deux fois un repas végétarien, ai-je une réduction de tarif ?	11
3/ LA GESTION DES GRÈVES	12
A/ Préavis de grève concernant les enseignant·es	12
B/ Préavis de grève concernant les personnels de la ville de Strasbourg	12
C/ Préavis de grève à destination des deux fonctions publiques	12
D/ Modalités de communication aux familles	13
E/ En cas de fermetures de cantine	13
F/ Facturation des repas en cas de grève	13



4/ FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

14

- A/ Comment se déroule le temps du déjeuner ? **14**
- B/ Mon enfant me dit qu'il y a trop de bruit dans la cantine. Qu'est ce qui est fait ? **14**
- C/ Pourquoi mon enfant ne déjeune pas dans son école ? **14**
- D/ Quels sont les futurs projets liés à la restauration scolaire ? **15**
- E/ Mon enfant a un traitement médical, un animateur peut-il lui donner un médicament ? **15**

5/ LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

16

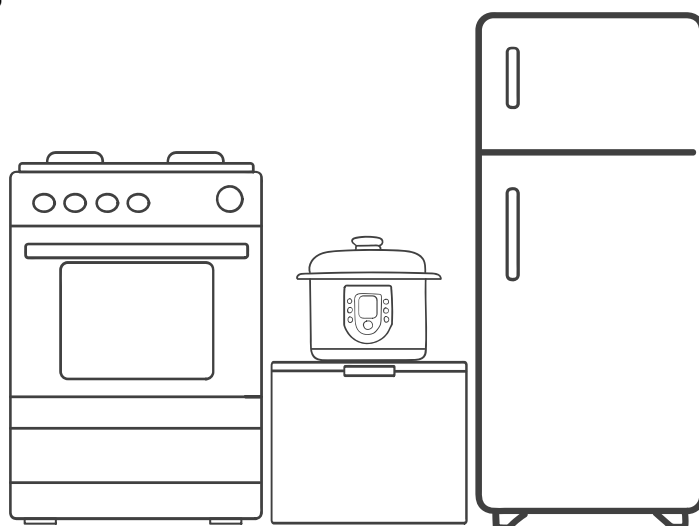
- A/ Comment sont confectionnés les repas de la ville de Strasbourg ? **16**
- B/ Quel prestataire confectionne les repas de la cantine de mon enfant ? **17**
- C/ Quelle est la gestion des restes alimentaires en cantine scolaire ? **17**
- D/ Comment sont calculées les quantités à servir à chaque âge de l'enfant ? **18**
- E/ Comment s'assure-t-on de la qualité des repas ? **18**
- F/ Quels sont les contrôles exercés par la Ville ? **18**
- G/ Comment sont valorisés les bio-déchets ? **18**
- H/ Quelle place est laissée à l'expression des enfants ? **19**
- I/ Comment les parents sont intégrés aux réflexions en matière de restauration scolaire ? **19**
- J/ Toutes les cantines de la ville de Strasbourg sont-elles livrées en bacs Inox ? **19**
- K/ Pourquoi l'utilisation de l'inox en cantine demande plus de place ? **20**
- L/ Quelle est la politique de la Ville en matière de perturbateurs endocriniens concernant les denrées alimentaires et la préparation des repas ? **20**
- M/ Que dois-je faire en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire (TIAC) ? **21**

6/ LA RESSOURCE DOCUMENTAIRE

22

7/ VOS INTERLOCUTEURS

22





AVOIR LES CROCS
RAMENER SA FRAISE
MIAM MIAM !

1/ LE PROCESSUS DE RESERVATION DES REPAS

A/ Pourquoi une réservation en ligne des repas ?

La réservation en ligne des repas a été mise en œuvre à la rentrée scolaire de septembre 2018 en remplacement du système d’achat de tickets.

- Les principaux objectifs visés sont de :
- réduire le gaspillage alimentaire en ajustant au plus près le nombre de repas produits au nombre de repas réservés
 - faciliter les démarches des familles en leur proposant un service accessible de partout et 24h sur 24h
 - pouvoir ajuster le nombre d’adultes encadrant·es au nombre d’enfants effectivement présents

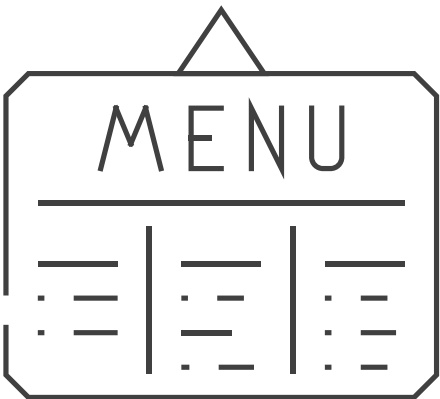
B/ Quelles sont les typologies de repas possibles à la ville de Strasbourg ?

Les typologies de repas accessibles par les familles sont dépendantes du lieu de restauration des enfants.

- Pour les restaurants scolaires de la ville de Strasbourg – hors cuisine sur place (cantine Jean Mentelin et Krimmeri)

Quatre typologies de repas sont possibles à l’inscription : standard / sans porc / végétarien (végé) / halal mises en œuvre selon le menu du jour comme suit.

Le menu du jour contient :	Typologie d’inscription par les familles			
	Standard	Sans porc	Végétarien	Halal
du poisson	menu du jour	Menu du jour	Déclinaison végé	Menu du jour
de la viande, hors porc		Déclinaison végé		Déclinaison avec viande halal ou végé
du porc				



- Pour les cantines Jean Mentelin et Krimmeri en cuisine sur place et pour les sites sous convention*

Trois typologies de repas sont possibles à l'inscription : standard / sans porc / végétarien mises en œuvre selon le menu du jour comme suit. Le menu végétarien s'entend pour ces sites « sans viande » : plat végétarien ou à base de poisson.

Le menu du jour contient :	Typologie d'inscription par les familles		
	Standard	Sans porc	Végétarien
du poisson	menu du jour	Menu du jour	Menu du jour
de la viande, hors porc			Déclinaison sans viande
du porc		Déclinaison sans viande	

*Sites sous convention : Collèges Sophie Germain et Truffaut, CROUS, CSC Victor Schoelcher (la prestation sans viande est remplacée par une prestation halal), Abrapa Krutenau, Compagnons du devoir, Lycée Marie Curie, Le Kacheloffe, Auberge des 2 rives, ESAT de la Ganzau, Lycée Couffignal

C/ Puis-je modifier la typologie de repas de mon enfant en cours d'année ?

Vous avez la possibilité de changer la catégorie de repas de votre enfant, une fois par année scolaire.

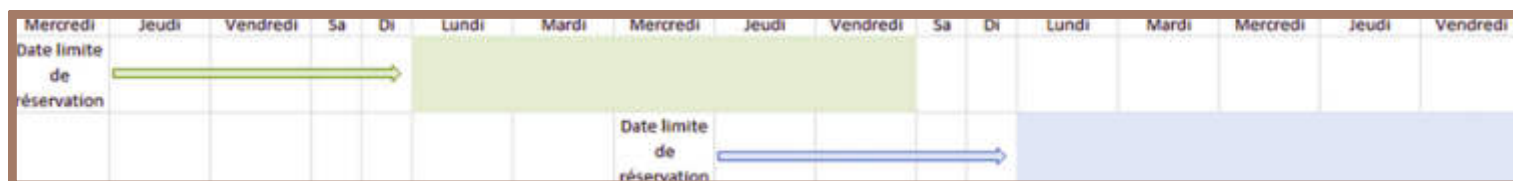
Votre demande est à formuler par mail au service des inscriptions et de la scolarité :

inscriptionscolaire@strasbourg.eu

Votre demande sera traitée dans un délai de 15 jours maximum.

D/ Quelle est l'organisation pour les familles ?

Les familles réservent au plus tard le mercredi avant minuit les repas de la semaine suivante. Le but est de pouvoir organiser la fabrication des repas de la semaine suivante au plus juste de la demande.



Vous pouvez retrouver le guide de réservation du Kiosque famille [ICI](#) :



E/ Quelles sont les règles en matière de facturation en cas de présence d'enfants en cantine sans réservation préalable ?

La Ville n'accepte pas les enfants sans réservation. **En cas de force majeure, selon le règlement intérieur actuellement en vigueur, 6 présences sans réservation sont possibles et sont facturées au tarif selon le QF de la famille.** À partir de la 7^{ème} présence sans réservation, le prix du repas sans réservation est doublé.

Si l'enfant est malgré tout accueilli en cantine, un repas lui sera proposé selon les produits disponibles.

F/ Je suis en intérim, comment gérer les réservations de repas avec un emploi du temps aléatoire ?

Au vu du nombre de couverts (**13 500 repas par jour**), il n'est pas possible de proposer un service sur mesure qui s'adapterait aux besoins et attentes de chaque parent.

Le degré de souplesse actuelle permet un équilibre entre :

- la possibilité pour les parents de s'organiser au plus tard le mercredi avant minuit pour les repas de la semaine suivante
- et les contraintes inhérentes à la fabrication des repas dans une logique d'adaptation au plus près des quantités produites aux besoins réels

G/ Mon enfant est malade, que faire ?

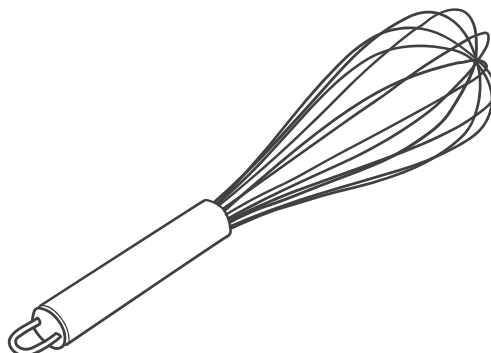
L'absence de votre enfant doit être justifiée par un certificat médical à envoyer à l'adresse courriel suivante dans les 6 jours à compter du premier jour d'absence : facturation.education@strasbourg.eu

Dans tous les cas, un délai de carence est fixé à 3 jours calendaires (délai de carence aligné sur celui fixé nationalement en petite enfance). La déduction est accordée du 4^{ème} au 10^{ème} jour d'absence justifiée par un certificat médical.

Il est nécessaire que les parents mettent à jour les réservations dès que possible.

H/ L'enseignant-e de mon enfant est malade, pourquoi suis-je facturé-e alors que j'ai gardé mon enfant à la maison ?

Dans le cas d'absence d'un-e enseignant-e, il relève de la responsabilité de l'Éducation nationale de prendre en charge les enfants en les répartissant dans d'autres classes. La cantine étant de la responsabilité de la Ville, si le repas est commandé, il est produit, livré et facturé.



I/ Mon enfant est accueilli en projet d'accueil individualisé (PAI), pourquoi dois-je payer la cantine alors que je fournis son panier repas ?

Une participation forfaitaire est demandée aux familles pour les enfants en PAI correspondant au service et à la surveillance de la pause méridienne, de 12h à 14h. Le tarif est fonction du quotient familial (QF).
Le tarif pour l'année 2025/2026 est le suivant :

QF de 0 à 100€	QF de 101 à 300€	QF de 301 à 500€	QF de 501 à 700€	QF de 701 à 900€	QF de 901 à 1100€	QF de 1101 à 1300€	QF de 1301 à 1500€	QF de 1500 à 1700€	QF de 1701 à 1900€	QF supérieur à 1900€
0,65€	0,93€	1,21€	1,49€	1,77€	2,05€	2,33€	2,61€	2,89€	3,17€	3,45€

J/ Mon enfant est en sortie scolaire, que dois-je faire ?

Vous devez annuler la réservation du repas en cantine dès information de l'Education nationale. Le repas de la sortie en temps scolaire n'est pas pris en charge par la Ville.

Si la réservation du repas n'a pas été annulée, le repas sera commandé, produit, livré et donc facturé.

Si la sortie est annulée au dernier moment, l'enfant est pris en charge par les équipes de l'Education nationale. Le repas tiré du sac sera consommé à l'école.



2/ LE COUT DE LA PAUSE MERIDIENNE

A/ Le montant de la pause méridienne

Le montant de la pause méridienne (repas et encadrement des enfants) s'élevait à 13,07€ par enfant en 2021 dont 60% sont consacrés aux frais de personnel de la collectivité et 36% au frais d'achat de repas et de transport. Les 4% restants recouvrent les frais de fonctionnement des locaux et les charges indirectes (coût de la facturation notamment).

Les familles contribuant selon leur niveau de revenu, les tarifs pour un repas réservé sont :

Type de repas	Quotient familial										
	de 0 à 100€	de 101 à 300€	de 301 à 500€	de 501 à 700€	de 701 à 900€	de 901 à 1100€	de 1101 à 1300€	de 1301 à 1500€	de 1500 à 1700€	de 1701 à 1900€	supérieur à 1900€
Standard Standard sans porc Halal	1,40€	1,95€	2,50€	3,05€	3,60€	4,15€	4,70€	5,25€	5,80€	6,35€	6,90€
Sans viande Végétarien	1,05€	1,60€	2,15€	2,70€	3,25€	3,80€	4,35€	4,90€	5,45€	6,00€	6,55€

Le reste à charge est financé par la collectivité.

Les prix de la cantine n'ont pas augmenté pour l'année scolaire 2025-2026 malgré une augmentation globale du coût de la vie, notamment sur le poste alimentation.

B/ La gratuité de la cantine pour les plus défavorisé·es

Les enfants dont les familles ont un coefficient familial unique égal à zéro, hors prestations sociales, sont accueillis gratuitement depuis avril 2023. À juillet 2025, 708 familles étaient concernées par le dispositif.

C/ Quels sont les taux d'encadrement sur la pause méridienne de 12h à 14h en restauration scolaire ?

En maternelle, le taux d'encadrement est de une personne pour dix enfants. En élémentaire, le taux d'encadrement est fixé à une personne pour vingt enfants. En cas de déplacement d'enfants, le taux d'encadrement est renforcé. Certains enfants en situation de handicap et à besoins particuliers bénéficient d'un accompagnement spécifique.

Le bulletin n° 2 du casier judiciaire des personnes en charge des enfants est systématiquement contrôlé.

D/ Si dans la semaine, mon enfant, inscrit en standard ou sans porc ou halal, consomme deux fois un repas végétarien, ai-je une réduction de tarif ?

Le prix du repas reste inchangé quel que soit le menu proposé dans la typologie d'inscription.

3/ LA GESTION DES GREVES

A/ Préavis de grève concernant les enseignant·es

La responsabilité relève de l'Education nationale.

Les enseignant·es sont tenu·es de déclarer leur intention de grève 48 heures à l'avance et communiquent directement avec les familles.

Si l'enseignant·e de votre enfant est gréviste et que 25% d'enseignant·es sont grévistes dans son école, la Ville assure un Service Minimum d'Accueil (SMA) gratuit sur six sites maillant le territoire. Ces sites sont communiqués aux familles lors de chaque SMA.

Les inscriptions se font le matin même sur chacun des sites désignés. Il appartient aux familles de fournir à leur enfant le matériel nécessaire pour l'occuper pendant la journée. Les enfants peuvent déjeuner sur le site du SMA avec un repas tiré du sac préparé par la famille, sauf si les cantines sont fermées pour grève. Dans ce cas, les enfants ne sont pas accueillis entre 12h et 14h au SMA.

Si le taux d'enseignant·es grévistes ne dépasse pas 25% dans une école (ou pour toute absence d'enseignant·e quel qu'en soit le motif), les enfants concernés par l'absence sont accueillis à l'école et répartis dans les autres classes.

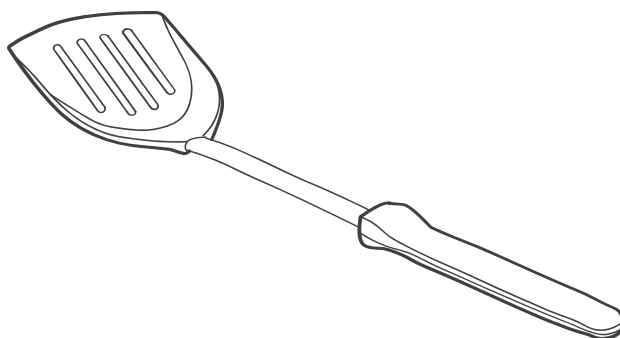
B/ Préavis de grève concernant les personnels de la ville de Strasbourg

La responsabilité relève de la ville de Strasbourg.

Les agent·es municipaux·ales n'ont à ce jour pas d'obligation de prévenance en amont. La ville de Strasbourg estime l'impact du mouvement de grève sur le fonctionnement des services afin de prendre la décision de maintenir, fermer partiellement ou complètement le(s) service(s). Des adaptations de menus sont susceptibles d'intervenir.

C/ Préavis de grève à destination des deux fonctions publiques

En cas de préavis de grève de l'Education nationale et de la ville de Strasbourg, il est possible qu'aucun service ne soit assuré.



D/ Modalités de communication aux familles

La ville de Strasbourg a pour objectif de communiquer à J-7 à l'ensemble des familles et aux directions d'école, et au plus tard à J-3. Les familles sont invitées à prendre contact avec le/la Responsable périscolaire de site en cas de questions concernant le fonctionnement de la cantine ou des accueils périscolaires maternels du matin et du soir.

E/ En cas de fermetures de cantine

L'accueil des enfants à la cantine par des parents avec repas tiré du sac ne peut pas s'envisager pour des questions de responsabilité.

F/ Facturation des repas en cas de grève

En cas de fermeture de l'école ou de la cantine, ou si un enfant est inscrit au service minimum d'accueil en dehors de son école, les repas réservés ne sont pas facturés aux familles. Aucune démarche n'est nécessaire.

En revanche, en cas d'absence d'un enseignant·e, quel qu'en soit le motif (grève ou autres), si une famille décide de garder son enfant à la maison plutôt que de le laisser à l'école, le repas réservé sera produit, livré et facturé.



4/ FONCTIONNEMENT GENERAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

A/ Comment se déroule le temps du déjeuner ?

Chaque site dispose de son organisation propre liée notamment aux contraintes de site (self ou non, cantine attenante à l'école ou non, etc.).

Un socle commun permet cependant d'assurer la sécurité des enfants au travers :

- des listes d'appel des enfants en cohérence avec les réservations de repas
- d'une organisation rodée permettant à chaque enfant de bénéficier d'un temps récréatif et d'un temps de repas (le temps récréatif peut être réduit en cas de déplacement d'enfants)

Avant le repas, les enfants sont invités à se laver les mains. Ils arrivent par groupe permettant d'assurer une certaine fluidité dans le service des repas. Les repas sont servis à table pour l'ensemble des maternelles et certains élémentaires ; les autres sont servis en mode self. Ils sont encadrés par du personnel municipal pendant toute la durée de la pause méridienne.

Selon les écoles, dans un objectif pédagogique visant à encourager les enfants à devenir acteurs de leur restauration et à s'inscrire dans un collectif, ils peuvent être amenés à effectuer quelques tâches : débarrassage, remplissage des carafes d'eau, nettoyage des tables, etc.

B/ Mon enfant me dit qu'il y a trop de bruit dans la cantine. Qu'est-ce qui est fait ?

Le temps de la cantine concentre un grand nombre d'enfants dans un même espace, dans un laps de temps réduit. La cantine fait partie du temps hors scolaire où les enfants ont besoin de jouer, de parler, de rire ce qui peut générer du bruit, malgré les initiatives des encadrants pour réduire le niveau sonore.

Des sonomètres ont été installés dans les cantines pour mesurer de manière objective le bruit.

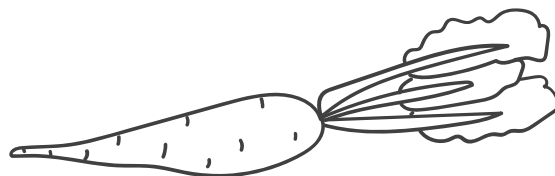
Sur certains sites le permettant, des travaux ont été entrepris : pose de panneaux acoustiques, de cloisons, etc.

C/ Pourquoi mon enfant ne déjeune pas dans son école ?

Deux cas de figure peuvent expliquer cet état de fait :

1. L'école ne dispose pas de cantine
2. L'école dispose d'une cantine mais cette dernière est saturée. Elle ne peut pas accueillir l'ensemble des enfants dans de bonnes conditions

auquel cas une partie ou l'ensemble des enfants déjeune soit dans une autre cantine scolaire de la Ville, soit dans un restaurant n'appartenant pas à la Ville.



D/ Quels sont les futurs projets liés à la restauration scolaire ?

Les principaux projets portent sur :

- l'amélioration continue de la qualité des repas (produits bio et locaux, fait maison, suppression ou réduction de certains additifs, etc.) en proposant des menus adaptés au goût des enfants et respectant la réglementation en vigueur
- le développement de cuisines sur place dans un certain nombre de sites : Camille Claus, Robertsau, Reuss, Éléonore, etc.
- une réflexion à plus long terme quant à la confection territorialisée des repas en liaison froide
- la poursuite du déploiement des contenants Inox dans nos cantines
- le développement d'indicateurs de la satisfaction des enfants

Ces projets sont notamment présentés lors des réunions du comité des usagers de la restauration.

E/ Mon enfant a un traitement médical, un animateur peut-il lui donner un médicament ?

Aucun traitement médical ne peut être administré par un encadrant, même sur prescription médicale, sauf si cette prescription s'inscrit dans un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

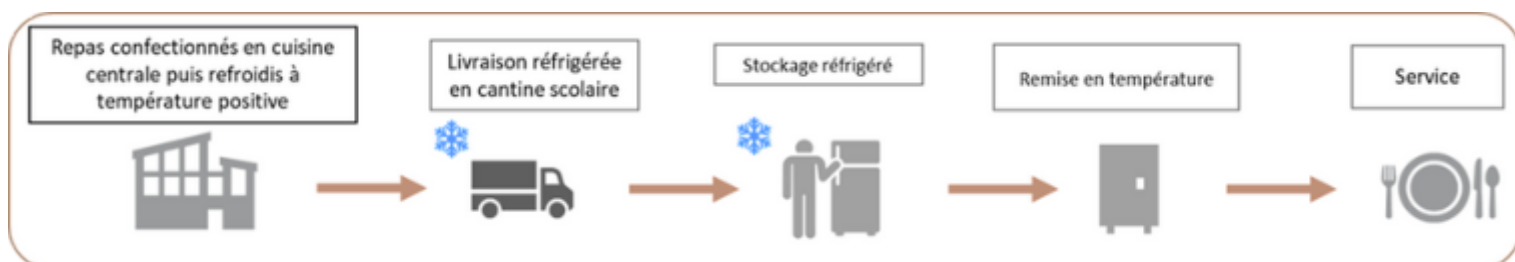


5/ LA QUALITE DANS L'ASSIETTE

A/ Comment sont confectionnés les repas de la ville de Strasbourg ?

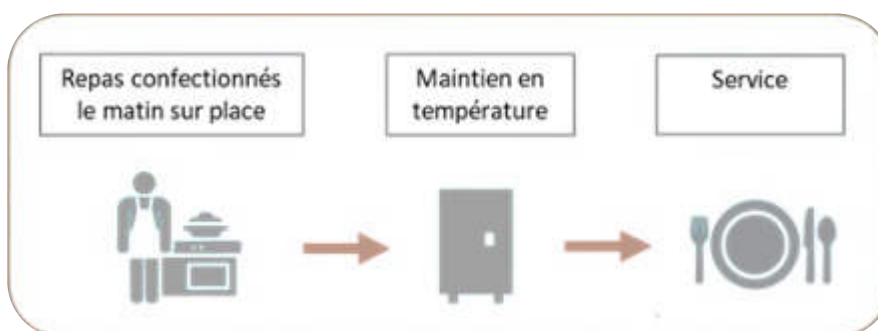
- Production en cuisine centrale en liaison froide

Les repas sont confectionnés dans des cuisines centrales appartenant à des prestataires, refroidis de manière rapide à 3°C, livrés réfrigérés dans les 48 restaurants scolaires et remis en température dans des fours sur chaque site.

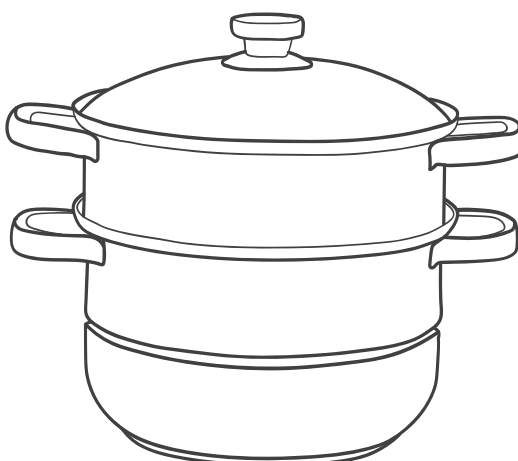


- Production en cuisine sur place

Les enfants des groupes scolaires Jean Mentelin et Krimmeri bénéficient d'une restauration scolaire en cuisine sur place. De nouveaux projets de cuisine sur place sont prévus dans les prochaines années. Récréer du lien entre les cuisiniers et les enfants, produire des repas adaptés au goût des enfants de l'école ou des écoliers, pouvoir faire encore plus de « fait maison » afin de réduire fortement le gaspillage alimentaire et faire de nos enfants des citoyens avertis !



La Ville a également des conventions avec des partenaires permettant d'accueillir soit des enfants sans restaurants scolaires, soit des enfants dits en délestage pour pallier les saturations de site. Ces sites sont en grande majorité en cuisine sur place.



B/ Quel prestataire confectionne les repas de la cantine de mon enfant ?

L'Alsacienne de restauration et API cuisiniers d'Alsace sont tous deux prestataires de restauration pour la Ville de Strasbourg.

	Alsacienne de restauration	API cuisiniers d'Alsace
Territoire Cronembourg-Hautepierre	Cantines Doré, Brigitte, Hirtz	
Territoire Koenigshoffen, Montagne Verte, Poteries	Cantine Jean Mentelin en cuisine sur place	Cantines Stoskopf, Cahn, Claus, Hohberg, Romains, Gliesberg, De Vinci, Erckmann-Chatrian, Gutenberg
Territoire Robertsau, Conseil des XV, Esplanade	Cantines Schwilgué, Niederau, Robertsau, Branly, Conseil des XV cycles 2 et 3, vauban, Schuman, Sturm	
Territoire Centre, Gare, Bourse, Krutenau		Cantines Saint-Jean, Schoepflin, Sainte-Aurélie, Saint-Thomas, Finkwiller, Scheppler, Pasteur, Sainte-Madeleine, Louvois
Territoire Neudorf-Deux Rives	Cantines Fernex, Schluthfeld, Neufeld, Musau, Ziegelau, Albert Le Grand maternelles et élémentaires, Ampère, Rhin	
Territoire Meinau-Neuhof	Cantine Krimmeri en cuisine sur place	Cantines Guynemer, Meinau, Canardièrre, Fischart, Alice Mosnier, Stockfeld, salle du Manège (Ziegelwasser et Canonnières)

C/ Quelle est la gestion des restes alimentaires en cantine scolaire ?

Certains produits dits « non périssables » comme les fruits frais, le pain, les yaourts en pot individuel, qui n'ont pas été consommés par les enfants, peuvent être proposés en guise de goûters en accueil du soir ou en accueil de loisirs les mercredis et vacances, en complément de ceux fournis par les familles.

Dans certains cas, des associations caritatives sont contactées.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, tous les produits ou préparations ayant fait l'objet d'une remise en température ou présentés aux enfants en salle à manger sont jetés.

D/ Comment sont calculées les quantités à servir à chaque âge de l'enfant ?

La Ville suit les recommandations en matière de grammages (GEM-RCN) qu'elle ajuste à la marge, en fonction des retours d'expérience (les portions de pâtes, plébiscitées, ont été augmentées par exemple). Il existe trois types de grammages : maternelles, élémentaires et adultes.

Les quantités sont parfois jugées insuffisantes par les enfants. **Le premier réflexe est de s'assurer que votre enfant a bien mangé l'ensemble de son plateau.** Le deuxième est d'identifier si la cantine de votre enfant lui permet d'être resservi.

À noter que le gaspillage alimentaire dans nos cantines est une réalité avec pas de moins de 60 tonnes de déchets alimentaires par an, soit l'équivalent de la consommation alimentaire de 300 familles de 4 personnes.

E/ Comment s'assure-t-on de la qualité des repas ?

L'amélioration de la qualité des repas proposés aux enfants fait partie des enjeux portés par la collectivité.

Nos objectifs :

- plus de recettes « faites maison » à base de produits bruts et de saison.
- 50% de produits bio
- plus 60% de produits locaux (dont 2/3 des produits bio et 30% des produits dits « conventionnels »)
- des saveurs ajustées en limitant au nécessaire les apports en sel, sucre et dérivés, les additifs.

Certains produits sont ainsi obligatoirement issus de l'agriculture biologique et locaux comme les pommes, carottes, céleris, choux, tomates en saison, pommes de terre, œufs, yaourts nature, etc.

Nous travaillons ainsi étroitement avec les agriculteurs de la région ; nous soutenons également la création de nouvelles filières agricoles, comme les légumineuses, avec nos cantines.

La ville de Strasbourg a d'ailleurs reçu le Prix Capitale de l'alimentation 2025 par "Un Plus Bio".



Par ailleurs, **du pain 100% Bio, local et artisanal** est servi dans les restaurants scolaires de la Ville pour les territoires du Centre-ville, Robertsau, Neudorf-Deux Rives et HautePierre-Cronembourg.

Les équipes de la collectivité travaillent quotidiennement en lien avec les prestataires pour améliorer la qualité des repas, notamment en prenant en compte les remontées des enfants et des équipes encadrantes. Reste que les goûts de certains enfants sont très portés sur les hamburgers, pizzas, produits panés et frits, charcuteries etc. produits qui sont occasionnellement aux menus.

Les frites, impossibles à réaliser en liaison froide, sont proposées aux enfants sous forme de potatoes.

F/ Quels sont les contrôles exercés par la Ville ?

La **Ville exerce des contrôles réguliers** sur la qualité de la prestation réalisée par les prestataires (analyse et validation des menus proposés par les prestataires, visites sur site, analyse des bons de livraison, vérification de la qualité des denrées, etc.).

G/ Comment sont valorisés les bio-déchets ?

Sur les restaurants scolaires municipaux, les bio-déchets sont récupérés par une société qui les traite sous forme de méthanisation.

H/ Quelle place est laissée à l'expression des enfants ?

Des enquêtes de satisfaction sont menées une fois par an et en alternance sur les différentes cantines scolaires. L'exploitation de ces enquêtes donne lieu à l'élaboration de plans d'actions. Vous pouvez prendre contact avec le/la responsable périscolaire de l'école pour faire le point sur les initiatives propres à la cantine de votre enfant.

I/ Comment les parents sont intégrés aux réflexions en matière de restauration scolaire ?

Le comité des usagers en restauration scolaire se reconstitue après chaque élection des parents d'élèves. Il se réunit deux à trois fois par an. Des visites de sites peuvent être proposées aux parents d'élèves élus.

Les parents élus peuvent également solliciter le/la responsable périscolaire de site pour déjeuner en cantine et découvrir l'organisation de l'accueil. Dans ce cas, le parent doit procéder à une inscription préalable et réserver son repas sur le Kiosque famille. Le repas est facturé au tarif de 6,90€ ou 6,55€ pour une réservation en repas végétarien.

J/ Toutes les cantines de la ville de Strasbourg sont-elles livrées en bacs Inox ?

Depuis 2017, la ville de Strasbourg développe des restaurants scolaires « Tout Inox », c'est-à-dire dont les repas livrés en liaison froide sont conditionnés dans des bacs Inox. À la rentrée 2025, ce sont ainsi, 21 sites qui fonctionnent en « Tout Inox ». 8 sites sont dits « mixtes » avec un self élémentaire en Inox et un service à table en barquettes pour les maternelles. Restent donc 21 sites intégralement en barquettes. Un peu plus de 60% des enfants sont actuellement servis en bacs Inox.

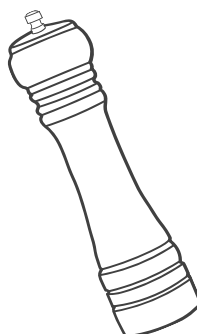
Une démarche dite « Tout Inox Adapté », projet TINA, est en cours de développement afin de répondre de manière pragmatique au manque de place pour le déploiement du « tout inox ». Trois restaurants scolaires sont d'ores et déjà concernés par des évolutions prochaines : Ampère, Stoskopf et Sturm.

De manière transitoire, des barquettes en cellulose ont été déployées en substitution aux barquettes plastique, réduisant drastiquement les surfaces plastique lors de la réchauffe des plats.

Sites Tout Inox : Albert le Grand élémentaire, Ampère, Branly, Brigitte, Conseil des XV cycle 2, Erckmann Chatrian, Finkwiller, Gustave Doré, Hohberg, Krimmeri, Louvois, Marcelle Cahn, Meinau, Mentelin, Musau, Rhin, Sainte-Aurélie maternelle, Saint-Jean, Schluthfeld, Schuman, Solange Fernex, Sainte-Madeleine

Sites Mixtes : Camille Hirtz, Fischart, Guynemer, Neufeld, Niederau, Saint-Thomas, Schoeplin, Sturm, Ziegelau

Sites en barquettes en cellulose : Albert le Grand maternelle, Camille Claus, Canardière, Conseil des XV cycle 3, Romains, Gliesberg, Gutenberg, Jacqueline, Léonard de Vinci, Louis Pasteur, Alice Mosnier, Robertsau, salle du Manège (Ziegelwasser et Canonnières), Sainte-Aurélie élémentaire, Scheppler, Schwilgué, Stockfeld, Stoskopf, Vauban.



K/ Pourquoi l'utilisation de l'inox en cantine demande plus de place ?

L'inox est un contenant bien plus lourd que des barquettes en plastique. Pour 20 portions, l'écart de poids à vide est de 2,2 kg. De plus, les bacs ne sont pas empilables comme le sont les barquettes. Il s'agit donc de pouvoir déployer : du matériel ergonomique pour nos agents, de revoir les capacités des fours de remise en température et des armoires froides, et de retravailler le mode de service des repas.

La prévention des troubles musculo-squelettiques est un enjeu fort afin de préserver nos agent·es. Ce sont en effet pas moins de 200 kg qui sont à porter quotidiennement sur un site de 240 repas.

Depuis la rentrée 2024, le lavage des bacs inox n'est plus fait sur place, mais confié à un prestataire extérieur pour certains sites afin d'améliorer les conditions de travail des agents : Niederau, Schoepflin, Sainte Madeleine, Saint Thomas, Musau, Neufeld, Ziegelau, Albert Le Grand, Fischart, Guynemer. D'autres sites se rajouteront au fur et à mesure du déploiement des contenants Inox (Ampère, Sturm notamment).

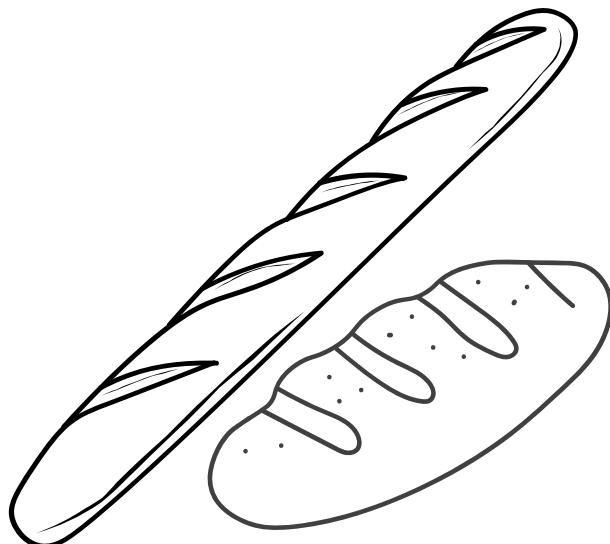
L/ Quelle est la politique de la Ville en matière de perturbateurs endocriniens concernant les denrées alimentaires et la préparation des repas ?

Depuis la rentrée 2024, **50% des denrées sont issues de l'agriculture biologique**, donc sans pesticide de synthèse allant bien au-delà des exigences réglementaires imposant a minima 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

En lien avec les prestataires, la ville de Strasbourg **développe continuellement les recettes faites « maison » confectionnées à partir de produits bruts** afin de limiter, voire supprimer certains produits industriels et ultra-transformés pouvant contenir des agents conservateurs, antibactériens, antifongiques, etc. Depuis la rentrée 2024, **100% des potages et vinaigrettes sont faits « maison »**.

En complément, certains additifs sont déjà interdits depuis septembre 2021 : le E150d, les glutamates (de E620 à E625) et le E471. Le sirop de fructose-glucose est quant à lui fortement réduit. Des exigences renforcées sont entrées en vigueur en septembre 2024, avec l'éviction de 23 additifs dans l'ensemble des prestations proposées.

Le **développement du vrac** permet aussi de réduire le contact des aliments avec les films en plastiques. Certains yaourts ou le fromage blanc sont servis en coupelles et non plus en pots individuels. Cette démarche permet également de limiter les déchets ultimes.



M/ Que dois-je faire en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire (TIAC) ?

Les services de la Ville ont mis en place une procédure spécifique pour gérer et suivre les situation de suspicion de TIAC en restauration scolaire.

On parle de **Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)** à partir de la survenue d'**au moins deux cas groupés, avec des symptômes similaires, en général gastro-intestinaux (digestifs), dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire**, sur un même site.

Lors de l'apparition de symptômes affectant plusieurs enfants de l'école, le/la responsable périscolaire de site alerte les services compétents de la Ville et la direction d'école pour analyser la situation et poursuivre les démarches d'investigation.

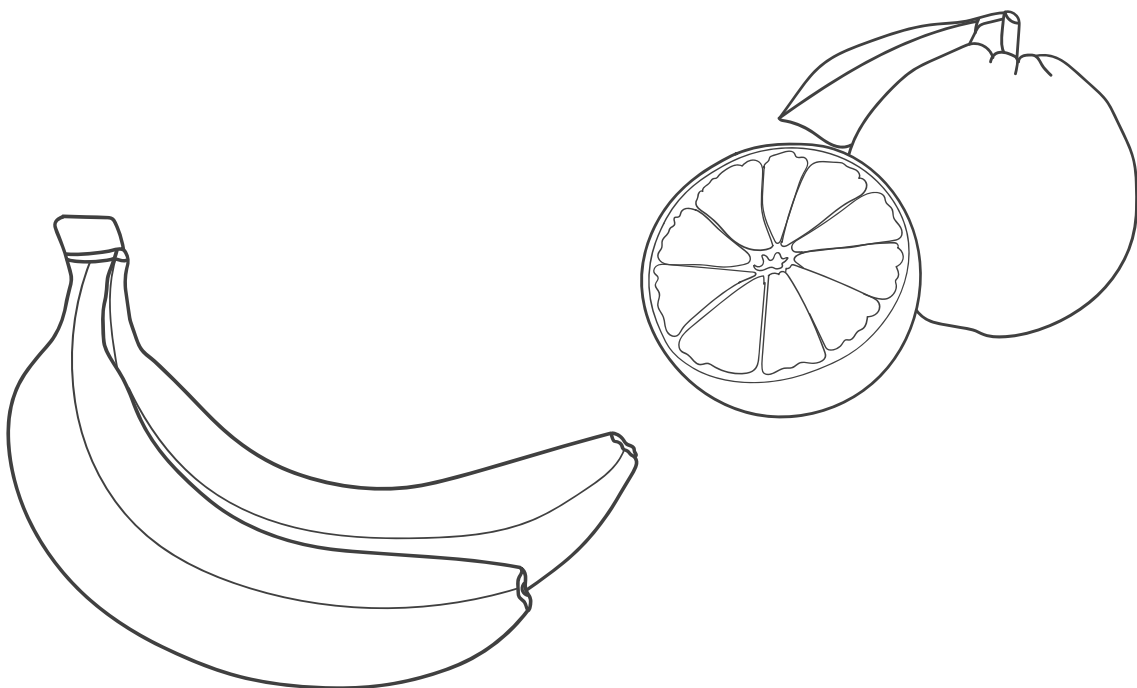
Une fiche de renseignements est complétée afin de recenser le nombre de personnes concernées (enfants, adultes), d'identifier les symptômes et d'enquêter sur les aliments consommés à la cantine ou en dehors (goûters, pique-nique, etc.), le jour de l'apparition des symptômes et les deux jours précédents. Les familles peuvent être contactées à cet effet pour fournir les informations nécessaires et prendre, le cas échéant, rendez-vous avec le médecin traitant de l'enfant.

Le prestataire de restauration est également informé pour engager des démarches nécessaires.

Les TIAC sont soumises à une **déclaration obligatoire** auprès de l'autorité sanitaire départementale : l'**ARS** (Agence Régionale de Santé). À Strasbourg, le relai est pris par le **Service hygiène et santé environnementale** qui fait remonter toutes les informations pour la poursuite de l'enquête.

Si l'enfant déclare des symptômes plus tard après l'école, il convient d'aller consulter également un médecin et d'en informer la direction d'école ou le responsable périscolaire de site pour capitaliser les informations et étayer les éléments de l'enquête.

À l'issue de l'enquête, une information est communiquée aux familles par les services de la Ville.



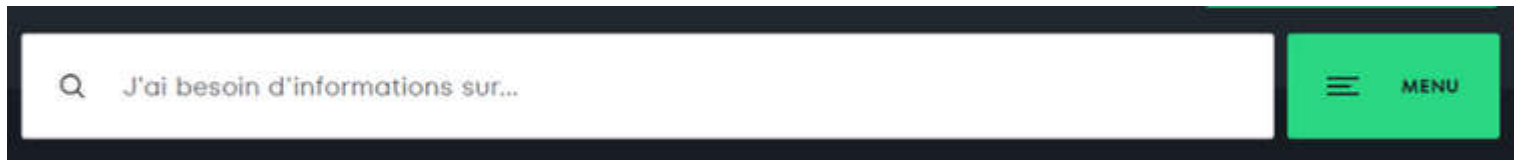
6/ LA RESSOURCE DOCUMENTAIRE

Où puis-je trouver les menus de la cantine ?

Les menus de la cantine sont disponibles :

- Via le site internet de la Ville – <https://www.strasbourg.eu>

Dans la barre de recherche :



Taper le nom de l'école. Je sélectionne ensuite l'école et je peux avoir accès au menu.

- Via l'application StrasApp – <https://strasapp.eu>

Mettre l'école en favori dans l'application et je peux avoir facilement accès au menu.

- Via le panneau d'affichage de l'école

7/ VOS INTERLOCUTEURS

Qui joindre en cas de questions ?

En cas d'interrogations relatives à la restauration scolaire, le-la responsable périscolaire de site reste votre interlocuteur·trice privilégié·e.

Pour toutes questions relatives à l'inscription au service de restauration, vous pouvez solliciter les services de la Ville via l'adresse courriel suivante :

inscriptionscolaire@strasbourg.eu

Le choix de la Ville est d'accueillir l'ensemble des enfants, sans restrictions. Pour poursuivre cette politique volontariste et solidaire, il est important que les familles respectent l'ensemble des règles autour de la restauration scolaire, notamment celles liées aux réservations/annulation de repas afin de limiter le gaspillage alimentaire.

