

Présentation Réunion annuelle **LA PAUSE MERIDIENNE**

MARDI 18 NOVEMBRE 2025



SOMMAIRE

1

LA RESTAURATION À BEYNOST

2

QUELQUES CHIFFRES

4

CUISINE CENTRALE

ELABORATION DES REPAS

3

LIVRAISON DES
DENREES ALIMENTAIRES

5

RESTAURANT SCOLAIRE
& GARDERIE MERIDIENNE

RESTAURANT SCOLAIRE

6

LA VIE DU TEMPS MERIDIEN

7

VALORISATION DES DECHETS

La restauration à Beynost

La commune de Beynost met en place un marché de restauration pour une durée de quatre ans regroupant plusieurs établissements de la Ville.

Pôle Petite Enfance



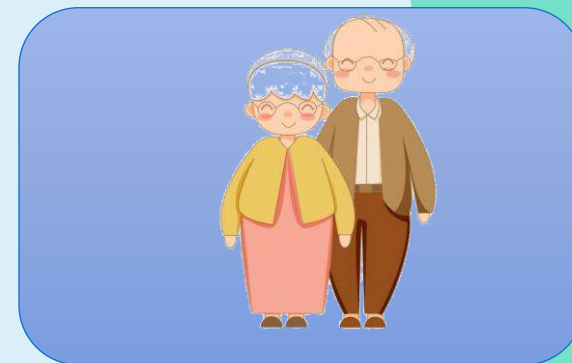
Restauration scolaire Maternelle & Élémentaire



Centre de loisirs GABI Maternelle & Élémentaire



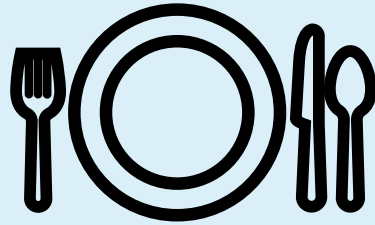
Centre Communal d'Action Social



sOgeres

L'Atelier
TOQUE & SENS
par *sodexo*

Quelques chiffres



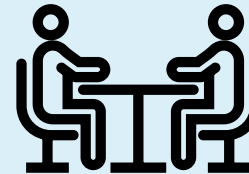
23 472 REPAS SERVIS EN MATERNELLE

43 632 REPAS SERVIS EN ELEMENTAIRE



**465 enfants en moyenne
à la cantine**

(170 enfants maternelle
+ 295 enfants élémentaire)



**200 places assises
au restaurant scolaire
+ 64 places assises
au Petit Resto**



29 employés

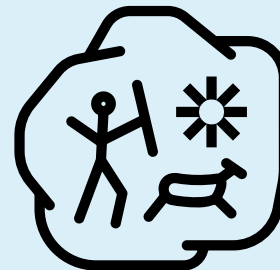
14 Animatrices / animateurs

9 Atsem en roulement

4 Référentes de section

1 Coordinateur du Temps méridien

1 Responsable de service



10 368 présences enfants
sur les ateliers méridiens
durant l'année scolaire 2024-2025
(7 200 enfants en 2023-2024)

Présentation de la cuisine centrale de « Toque & Sens »



**Nombre de collaborateurs :
35**

**Types de convives :
Scolaires et Séniors**

**Nombre total de repas jour :
8 200**

**Nombre de repas jour
Beynost :
465**

Elaboration des repas

« C'est à partir du produit et de la saison que l'on doit construire notre menu. »



Menus élaborés
par notre
diététicienne

Plats cuisinés
par notre
équipe de
production

Loi EGalim = 50% de produits durables :

40% de produits issus de l'agriculture biologique

10% de produits sous signe de qualité officielle

Fruit 100% bio

Bœuf et œuf 100% bio

1 menu tout bio par mois

Poissons issus de la pêche durable

Viande française et majoritairement locale

Pain local

30% de produits locaux intégrés dans les menus



Des menus qui valorisent le **patrimoine agricole** et le **terroir** de notre région



Des produits **locaux**



Des produits **bio** et **locaux**



Isabelle DESCLOZEUX, Responsable Projet Alimentaire Territorial établit le lien entre les partenaires locaux et la cuisine.

Nos partenaires locaux du territoire



Nos partenaires pour les produits bio & locaux



L'organisation des groupes & des équipes



Romaric
Coordinateur Temps Méridien

Carole
Référente MATERNELLE

Océane
Référente SELF

Marine
Référente ELEMENTAIRE

PETITE SECTION

*Effectif moyen
de 50 enfants*

3 animatrices
+ 9 ATSEM en rotation
sur la pause méridienne

MOYENNE SECTION

*Effectif moyen
de 55 enfants*

4 animatrices

GRANDE SECTION

*Effectif moyen
de 65 enfants*

4 animatrices

SELF

(Entrée,
débarrassage et
surveillance)

110 Places assises

4 animatrices

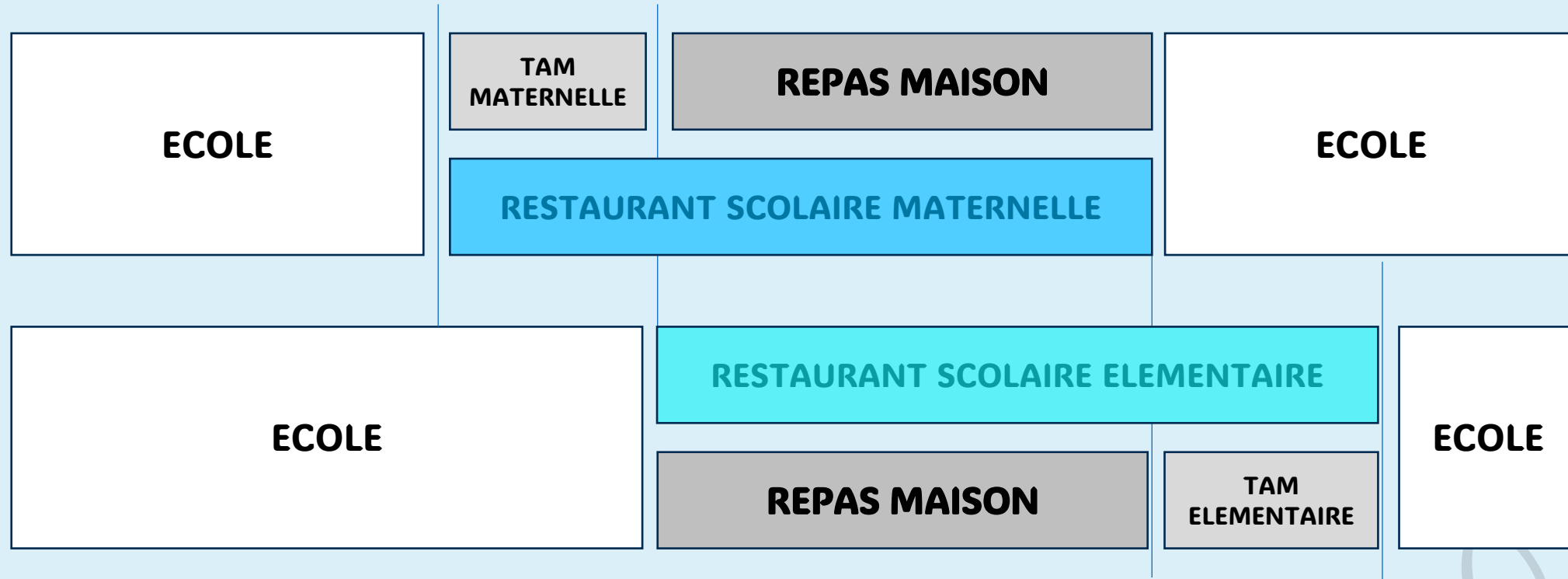
COUR & ATELIERS

*Effectif moyen de
185 enfants*

4 animatrices

Valérie
Référente ANIMATIONS

Organisation du temps d'accueil méridien (TAM)

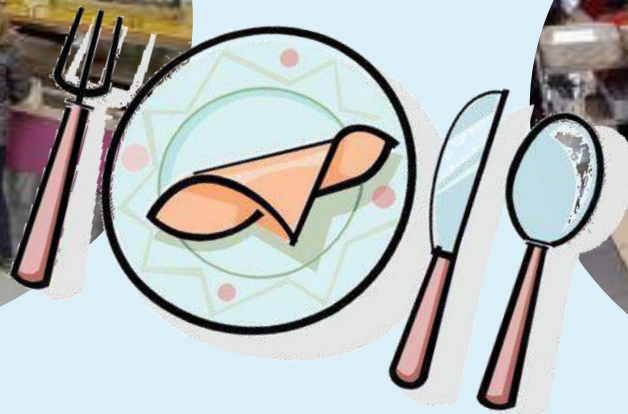


Ce service gratuit accueille
20 enfants en Maternelle de 11h30 à 12h00
30 enfants en Élémentaire de 13h30 à 14h00

Organisation du restaurant scolaire Côté Maternelle

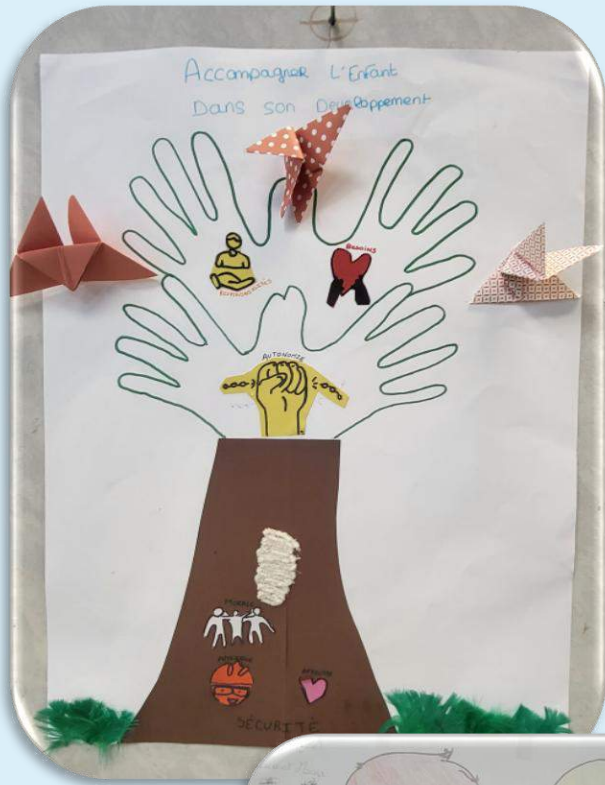


Organisation du restaurant scolaire Côté Élémentaire



La vie du Temps méridien

La mise en place d'un projet pédagogique



La vie du Temps méridien

Les animations et les ateliers



La vie du Temps méridien

L'organisation des récréations



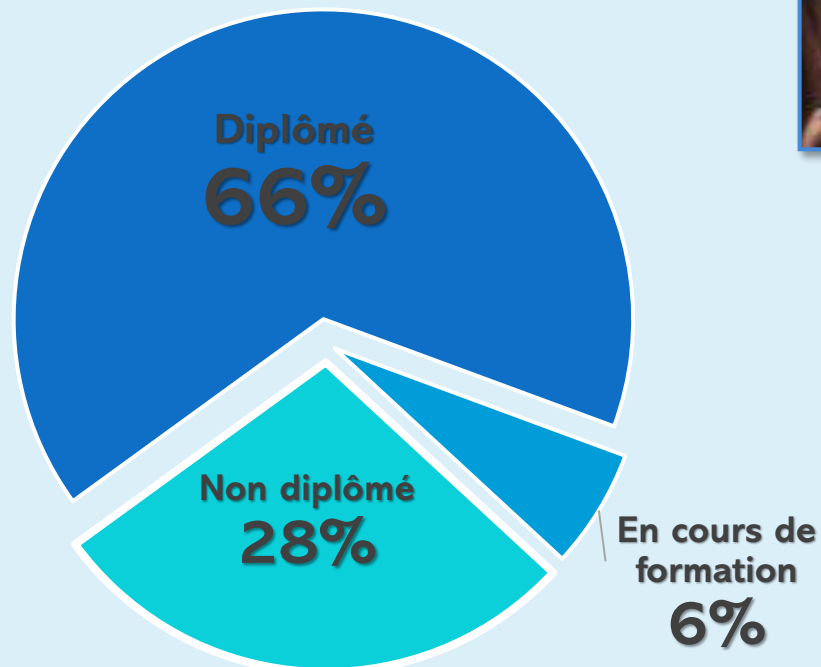


La vie du Temps méridien

La formation des personnels



Répartition de l'équipe en fonction
des diplômes de l'enfance et de
l'animation



Valorisation de nos biodéchets

Du 1^{er} janvier au 14 novembre 2025

9708 KILOS
de biodéchets triés



1752 KILOS
de compost produit

 **qui vont nourrir**
971 m² de terres

 **Vos biodéchets nourrissent les sols localement**

Nous évitons
l'équivalent Co2 de
la production de



5 vols
Paris-Istanbul

La période du 1^{er} janvier au 14 novembre 2025 correspond à **199 jours ouvrés** (avec mercredis et vacances scolaires).
La période indiquée a **comptabilisé 83 670 convives** soit **0,116 grammes de déchets par convive et par repas**
(déchets non consommables compris).

A titre informatif, d'après les dernières données de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME),
le gaspillage alimentaire moyen en restauration scolaire se situe autour de 110 à 120 grammes par convive et par repas.



COMMUNE DE
BEYNOST



Le service Enfance Jeunesse reste à votre disposition

04 78 55 83 40

jeunesse@ville-beynost.fr