

**COLLÉGIENS – RESTAURATION SCOLAIRE**

Le Département assure 4 grandes missions en matière de restauration scolaire. Il prend en charge la préparation et le service des repas. Il gère la mise en place des mobiliers dans les restaurants scolaires. Il s'occupe de l'installation des équipements professionnels de cuisine et des tables de tri des déchets. Enfin, Il sensibilise à la diversité des goûts et aux produits locaux.

**Une restauration scolaire responsable et durable**

Le Département a pour objectif d'**assurer une alimentation de qualité** aux élèves en :

- proposant dès 2022 au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio,
- proposant un menu végétarien une fois par semaine,
- développant une plateforme pour approvisionner les restaurants scolaires en produits locaux.

Le Département souhaite aussi **faire connaître aux élèves la composition des plats et l'origine des produits** Une expérimentation est en cours dans 5 collèges volontaires pour réaliser un affichage des menus intégrant des informations sur la composition des plats et l'origine des ingrédients. Cette démarche pourrait être généralisée à l'ensemble des collèges.

Pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**, une formation auprès des équipes de restauration des collèges a été réalisée en 2018. Les collèges ont par ailleurs été équipés de tables de tri des déchets. Des solutions de valorisation des déchets, comme le compostage, sont également expérimentées dans certains collèges. A noter enfin que depuis 2020, la vaisselle jetable proposée dans le cadre du groupement de commandes départemental est biodégradable.



Le Département a fait le choix d'une restauration scolaire majoritairement préparée dans les collèges. Ainsi, près de 98% des élèves demi-pensionnaires bénéficient de repas produits sur place, soit plus de 6,8 millions de repas servis par an.

## CantiNéo77, la restauration accessible à tous

Le Département, dans le cadre de ses compétences en matière de restauration scolaire, fixe chaque année le tarif des repas, en fonction de l'indice d'évolution des prix. En 2020, le tarif moyen d'un repas est de 3,54€.

Le Département de Seine-et-Marne s'engage à offrir aux collégiens un **service de restauration accessible à tous**. A ce titre, il accorde une aide à la restauration scolaire pour les familles aux revenus modestes **CantiNéo77**.

Pour l'année scolaire 2022-2023, CantiNéo77 évolue : plus de familles bénéficiaires car 2 nouveaux montants d'aide s'ajoutent aux 2 montants existant. Revalorisée à compter de la rentrée 2022, l'aide d'un montant de 2,21 € ou 2 € ou 1,77 € ou 1 €, est déduite du prix du repas en fonction du quotient familial.

Les allocataires de la CAF recevront du Département de Seine-et-Marne dans leur boîte aux lettres, le coupon de restauration à utiliser pour l'inscription.



**FAIRE LA DEMANDE EN LIGNE** ([HTTPS://CD77.RELATION-USAGERS.FR/](https://cd77.relation-usagers.fr/))



### —COLLÉGIENS

#### Téléservice CantiNéo77

Pour bénéficier de CantiNéo77, le collégien doit déjeuner à la cantine au moins trois jours par semaine et le quotient familial doit être inférieur ou égal à 800€.

## TÉLÉCHARGER



Dépliant CantiNéo77 2022 PDF - 129.34 Ko (/sites/default/files/media/downloads/depliant\_cantineo77\_2022.pdf)



Coupon CantiNéo77 2022 PDF - 551.72 Ko (/sites/default/files/media/downloads/coupon\_2022\_v1.pdf)



Mode d'emploi téléservice CantiNéo77 PDF - 600.7 Ko (/sites/default/files/media/downloads/collegiens-cantineo77-mode-emploi.pdf)



Règlement départemental restauration scolaire (2018).pdf PDF - 811.43 Ko (/sites/default/files/media/downloads/reglement-departemental-restauration-scolaire-2018.pdf)

Le Département est responsable de la sectorisation des collèges. Il accompagne ainsi les évolutions de la démographie seine-et-marnaise en répartissant les effectifs des collégiens dans les différents établissements du territoire ou en décidant la construction de nouveaux collèges.



Créé le: 13/07/2020

- Mis à jour le : 7/06/2021