



**pour bien commencer**  
**l'année scolaire**  
2024-2025



L'UDSIS chaque jour à vos côtés  
en matière de Restauration Scolaire et de Sports et Loisirs.

Ce guide a été réalisé pour permettre à chacun de vous de mieux vivre ce moment de convivialité qu'est le temps du repas de votre enfant au restaurant scolaire et pour favoriser les échanges entre parents, collectivités territoriales et l'UDSIS.

## sommaire

L'équilibre des repas .....	p. 04	La sécurité alimentaire .....	p. 12
Lutte anti gaspi alimentaire .....	p. 05	Le prix du repas en détail .....	p. 13
Le menu végétarien .....	p. 06	L'UDSIS à votre écoute .....	p. 14
La restauration scolaire de proximité .....	p. 08	La formation des équipes à votre service .....	p. 15
Graines de Chefs .....	p. 10	L'UDSIS au quotidien .....	p. 16
Approvisionnements durables et locaux ..	p. 11		

édito



“ Au Restaurant Scolaire,  
chaque jour à côté  
de votre enfant  
depuis plus de 70 ans  
pour une assiette  
de qualité...

Bonne, Bio, Locale ! ”

### Chers adhérents, chers parents,

La journée d'un enfant est toujours riche et rythmée entre l'apprentissage scolaire, dispensé par les enseignants, et le moment de la pause méridienne où continue son initiation à la vie en société.

L'UDSIS, forte de son expérience depuis 1954, accompagne les communes et les intercommunalités autour de deux compétences majeures en lien avec la jeunesse : la restauration scolaire et les sports et loisirs.

### La restauration scolaire représente

- 17 000 repas par jour, de la crèche au collègue
- des menus thématiques
- des menus végétariens
- des animations pédagogiques d'éducation au goût, de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets
- des commissions menus par terroir, tout au long de l'année scolaire
- l'accompagnement des parents en lien avec les services de santé scolaire pour les enfants atteints de troubles de santé dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

La Loi Egalim vise à penser la restauration scolaire du futur et à permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable comme le précise le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. L'UDSIS est depuis longtemps parfaitement en phase avec les objectifs de la loi Egalim en garantissant cette année encore 50% de produits durables et de qualité, dont 21% issus de l'agriculture biologique. Mais parce que l'UDSIS est aussi un acteur au service des terroirs, nous avons à cœur de faire travailler nos producteurs locaux avec 22% des approvisionnements issus de l'agriculture locale et notamment 7% en Bio local.

Les approvisionnements en viandes de bœuf, veau et de jeunes bovins sont 100% locaux Bio ou IGP. Les viandes d'agneau et de porc sont intégralement locales.

Actuellement, l'entreprise Guasch est titulaire du marché et elle travaille principalement avec les éleveurs de la Coopérative Catalane à Err, puisque les besoins sont prévus à l'avance et négociés suivant les possibilités concrètes des éleveurs.

Les yaourts et fromages de qualité viennent de l'entreprise CIMELAIT (Err).

Enfin, la SCIC Le Local Fournisseur des Saveurs des PO nous fournit en kiwis (Bio et HVE), en tomates (Bio et HVE) et en jus et purées de fruits Bio en partenariat avec la l'entreprise SIBIO de Le Soler.

L'UDSIS, depuis son origine, contribue au «*Bien grandir*» et au «*Bien manger*» et propose le meilleur approvisionnement en matière de restauration scolaire. Ses savoir-faire et savoir-être la poussant à poursuivre encore plus loin son engagement en privilégiant les circuits courts, la saisonnalité et le bio dans le respect des marchés publics.

L'UDSIS, avec la Chambre d'Agriculture, le Département, le Civam bio, l'Association des maires et la CU Perpignan Méditerranée est à l'origine de la création des associations «*Mangeons Local 66*» et «*Scic Le Local 66*» dont les objectifs sont de fédérer les acteurs de la production agricole, de la restauration scolaire et les partenaires institutionnels dans le but de favoriser l'approvisionnement en produits locaux et de qualité de la restauration hors domicile pour contribuer à une alimentation durable, en encourageant une juste rémunération aux agriculteurs et des prix justes aux familles.

“  
...nous avons à cœur  
de faire travailler nos  
producteurs locaux...  
”



Au regard notamment de l'augmentation des coûts «des denrées alimentaires» et des tensions sur les marchés des approvisionnements, l'UDSIS étudie au plus juste les contours de son modèle pour une restauration scolaire solidaire, sociale et économiquement tenable, répondant aux enjeux

environnementaux et évolutions sociétales permettant d'accompagner la montée en gamme de la qualité des repas. Des révisions progressives et régulières tiennent compte de la nécessité d'un accès à tous au service restauration scolaire, service hautement structurant dans la journée d'un élève.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce guide qui rappelle que la santé des jeunes et leur plaisir à manger au restaurant scolaire dépendent de notre capacité à leur fournir des produits de qualité.






Jean ROQUE  
Président de l'UDSIS

# L'ÉQUILIBRE des repas

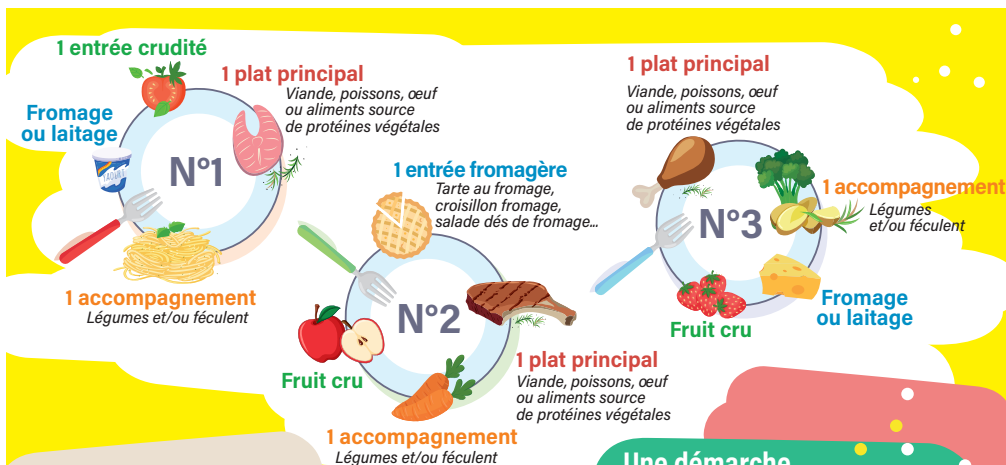
## Une solution ANTIGASPI pour maintenir la QUALITÉ !

L'exigence première de l'UDSIS dans la composition et l'équilibre des repas de nos enfants, c'est la qualité des ingrédients et le plaisir qu'ils prendront à les découvrir. Face à l'inflation des prix, **pour maintenir cette qualité sans augmenter le coût des repas pour les communes**, l'UDSIS expérimente une solution antigaspi !

## LES INTÉRÊTS

-  Conserver un niveau de qualité
-  Limiter les déchets alimentaires
-  Augmenter le temps de repos
-  Maintenir le bon équilibre alimentaire
-  Les menus équilibrés des restaurants scolaires aident nos enfants à acquérir de bonnes habitudes alimentaires

## 3 COMBINAISONS POSSIBLES



## SA COMPOSITION



### 1 crudité (en entrée ou en dessert)

Pour un apport en fibres, vitamines et minéraux



### 1 plat protidique

Pour un apport en protéines et en fer



### 1 féculent (association féculent + légumes possible)

Pour un apport en énergie et en fibre



### 1 produit laitier (fromage ou laitage)

Pour un apport en calcium

## Une démarche de développement durable, profitable à tous

C'est d'abord un atout pour les enfants, en leur garantissant ainsi la continuité de la qualité, et le plaisir de bons ingrédients. Pour les communes également, en maintenant cette qualité sans augmentation des coûts, mais aussi pour l'environnement avec moins de déchets, et moins de gaspillage de la ressource.



# LUTTE **anti gaspi** alimentaire



L'UDSIS met la solidarité à l'honneur à travers sa mission de restauration collective. Parce que la lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui doit préoccuper l'ensemble des acteurs de la restauration, d'autant plus depuis la Loi Egalim.

L'UDSIS a un partenariat de plusieurs années avec l'association Messidor de Perpignan, présidée par Madeleine Baizet. L'association récupère la sur-production UDSIS (seulement 1% de la production journalière) sur les deux unités de production culinaire de Millas et d'Elne, pour en faire des dons alimentaires. Depuis septembre 2023, l'UDSIS a conclu un nouveau partenariat avec l'association Le Maillon Solidaire de Sorède, présidée par Bernard Obermeyer et coordonnée par Nicolas Lassis.

## LE MAILLON SOLIDAIRE DE SORÈDE, UNE ASSOCIATION À BUT NON LUCRATIF, POUR

- Sensibiliser à l'environnement et au développement durable
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Agir contre la précarité
- Favoriser le lien social et le vivre ensemble
- Mettre en place des actions sociales concrètes
- Valoriser les initiatives locales et participer au réseau du territoire sur le gaspillage alimentaire ;
- Concevoir, partager, échanger des outils statistiques et pédagogiques sur cette thématique.

➤ **637 kg de denrées  
récupérées**

➤ **2.2 t de denrées  
redistribuées**

## 3 TOURNÉES SUR LE SECTEUR DES ALBÈRES

### ● RAMASSES DE SURPLUS ALIMENTAIRES.

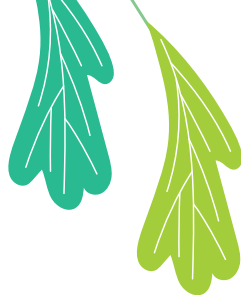
- > **Le vendredi** : la cuisine UDSIS d'Elne (bientôt la cuisine de Millas) fait partie des sites de ramasse avec le *Collège P. Langevin* et les écoles *Dolto* et *Néo* d'Elne.
- > **Le mardi** avec le *Groupe Scolaire André CAVAILLE* et la *Fédération APAJH* à Sorède, les *Établissements d'Accueil du Jeune Enfant* de Sorède et de Saint-André.
- > **Un Mercredi sur deux** avec les *Établissements d'Accueil du Jeune Enfant* et les ALSH d'Argelès-sur-Mer et de Port-Vendres.

### ● REDISTRIBUTION DES DENRÉES

- > Récupérées le jour-même aux associations ou partenaires de redistribution, le mardi à "*entraide et Partage Albera*" à Laroque-des-Albères, un mercredi sur deux à "*Soutien*" à Argelès-sur-Mer et le vendredi à "*Secours Populaire Français*", antenne d'Elne.

# MENU végétarien

Apport nutritionnel assuré !



L'UDSIS propose depuis Septembre 2024 un menu journalier (au choix) et un menu végétarien par semaine pour l'ensemble des convives.

Sur ces menus, les recettes « maison » sont privilégiées aux produits de l'agro-alimentaire. Les équipes sont en perpétuelle recherche et développement pour élaborer de nouvelles recettes et offrir de la diversité.

Pour chaque nouvelle recette proposée des sondages flash sont adressés aux restaurants scolaires pour avoir un retour satisfaction des petits convives.

## L'INTÉRÊT

- Promouvoir les protéines végétales
- Élargir la diversité alimentaire avec l'introduction des légumineuses
- Impact écologique
- Impact économique
- Choix du convive en maintenant l'inclusion au sein du restaurant scolaire

## SA COMPOSITION

- Association de céréales et de légumineuses Apport en protéines végétales
- Des légumes cuits (apport en fibres)
- Une crudité (entrée ou dessert)
- Produits laitiers (fromage ou laitage)

Des animations pédagogiques ont été mises en place à destination des enfants pour leur faire découvrir les fruits et légumes, les légumes secs et tubercules et les sensibiliser à leur bienfait nutritionnel.



Un logo spécifique a été imaginé pour signaler aux convives ce menu végétarien.



La loi égalim impose un menu ovo-lacto-végétarien qui n'exclut pas la présence d'aliments issus de l'animal comme les produits laitiers et les œufs

Un kit communication a été fourni aux 19 restaurants scolaires ayant mis en place cette alternative végé dès cette rentrée scolaire.

# Menu Végé, Menu Tradi, ! amis pour la vie !

CHACUN SON GOÛT, CHACUN SON ÉQUILIBRE



**MENU ET DÉCOUVERTE VÉGÉ,  
MAJORITAIREMENT COMPOSÉ  
D'ALIMENTS ISSUS DES VÉGÉTAUX**

- > Protéines végétales complémentaires
- > Protéines animales (œuf et produits laitiers)
- > Fibres, vitamines et minéraux (calcium, fer, vitamine C...)
- > Lipides (pauvres en graisse saturées)
- > Glucides pour l'énergie
- > Goût et plaisir
- > Recettes de France et du monde revisitées



**MENU ET GOÛT TRADI,  
COMPOSÉS D'ALIMENTS  
ISSUS DES ANIMAUX ET VÉGÉTAUX**

- > Protéines animales
- > Fibres, vitamines et minéraux (calcium, fer, vitamine C...)
- > Lipides
- > Glucides pour l'énergie
- > Goût et plaisir
- > Recettes de France et du monde



# UDSIS

Grandir de toutes  
nos forces

CRÈIXER AMB TOTA LA FORÇA

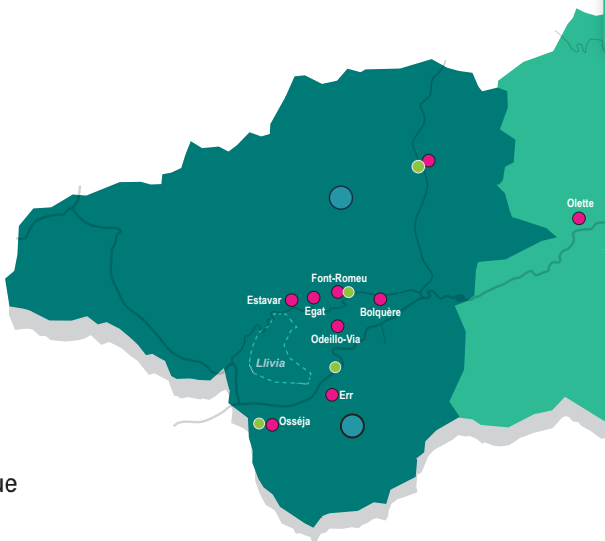
# LA RESTAURATION SCOLAIRE de proximité

## L'U.D.S.I.S., Union Départementale Scolaire et d'Intérêt Social, c'est

- l'excellence du SERVICE PUBLIC de la restauration collective et des sports et loisirs dans le département des Pyrénées-Orientales
- la marque publique du BIEN GRANDIR par le BIEN MANGER, le BIEN BOUGER et le BIEN PENSER ! Un esprit sain dans un corps sain...
- l'ambition forte d'ouvrir le champ des possibles et favoriser l'égalité des chances
- une mission d'éducation populaire, visant à former des citoyens responsables et actifs, quel que soit le contexte économique et social de leur origine
- la proximité, par un maillage territorial important

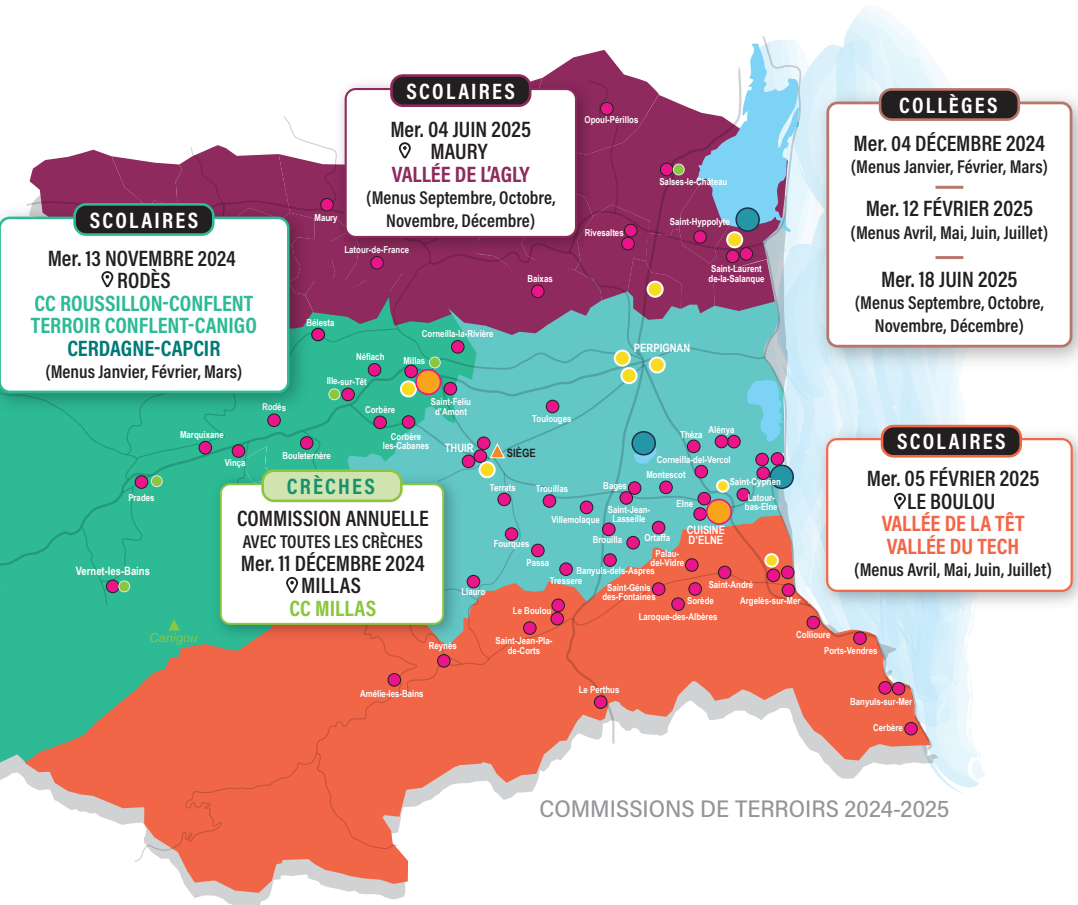
## Adhérer au syndicat mixte UDSIS, c'est faire le choix de

- permettre à tous les jeunes du département d'apprendre à bien se nourrir, d'appréhender et pratiquer, d'une manière pédagogique, de nombreuses activités sportives et de loisirs, mais aussi de devenir des citoyens éco-responsables
- offrir à chaque enfant, de la crèche au collège, la possibilité de prendre un repas sain et équilibré, le même quelque soit la localisation géographique
- soutenir les agriculteurs locaux, par une politique d'approvisionnement en circuits courts
- atteindre la Loi Egalim par des produits de qualité et issus de l'agriculture biologique
- offrir à chaque enfant la possibilité d'accéder à des sports dits élitiques, de partir en colonie de vacances, en classe verte...
- garantir une solidarité départementale en proposant un tarif social unique
- bénéficier de l'expertise des équipes UDSIS (personnel qualifié dans tous les domaines)





Des rencontres et des Commissions de Terroirs sont organisées tout au long de l'année scolaire, afin de réunir les acteurs de la communauté éducative (élus, responsables et agents de restauration, parents d'élèves, FCPE, DDEN, Enseignants)\*



## AU PROGRAMME

- Retour sur les menus passés et concertation sur les menus à venir
- Sujets d'actualités
- Offre Sports et Loisirs UDSIS.

**Concertation et échanges au rendez-vous !**

\* Dates et lieux sous réserve de confirmation par les communes accueillantes.

# ANIMATION PÉDAGOGIQUE

# Graines de chefs



## Anim'ma cantine devient Graines de chefs !

Expérimenté en 2021 sur l'école Jean Jaurès de Thuir, le dispositif Anim'ma Cantine a rapidement révélé tout son potentiel. Les élèves, accompagnés de leur enseignant et de l'animateur de l'UDSIS, sont initiés tout au long de l'année scolaire à :

- **L'ÉDUCATION CULINAIRE**  
présentation des ingrédients d'une recette, des techniques culinaires comme "savoir faire un roux", rencontre avec des producteurs locaux et visite de la cuisine UDSIS de Millas
- **L'ÉDUCATION MORALE ET CIVIQUE**  
vote pour le menu à thème de leur choix
- **L'ÉDUCATION ARTISTIQUE ET CULTURELLE**  
illustration de l'affiche à partir de techniques d'arts plastiques ou d'influences artistiques
- **ET POUR FINIR L'ÉDUCATION AU GOÛT**  
dégustation du menu à thème dans les restaurants scolaires, par l'ensemble des convives servis par l'UDSIS, soit près de 90 sites sur tout le département.

Bref, un régal tant pour les papilles que pour les yeux !

Dès la deuxième année, le dispositif s'est étendu à 5 classes du département, Ortaffa, Vinça, Laroque-des-Albères, Font-Romeu et Rivesaltes. En 2023, les collèges La Garrigole de Perpignan et Pierre Moreto de Thuir intègrent le dispositif, avec les enseignants d'arts plastiques de l'enseignement secondaire qui ont apporté une nouvelle approche intéressante. En établissements primaires, nous avons les écoles de Théza, de Caudiès-de-Fenouillèdes et l'ALSH d'Argelès-sur-Mer.

Au vu de cette dynamique, il était donc temps de rebaptiser cette animation pédagogique, afin de lui donner une autre dimension.

**Et c'est là qu'est né "Graines de chefs" ! Parce que l'UDSIS a pour vocation de former, dès le plus jeune âge, les citoyens de demain, de provoquer des vocations... et d'ouvrir le champ des possibles !**

Pour cette nouvelle année "Graines de chefs" fusionne avec "Les Paysans à l'école" de la Chambre d'Agriculture des PO, le thème est : **"de nouvelles cultures pour un meilleur futur"**.

Participent à ce projet : Matemale, Marquixanes, Saint-André, Maury et Banyuls-Sur-Mer.



# APPROVISIONNEMENTS durables & locaux



Depuis de nombreuses années et encore plus aujourd'hui, l'UDSIS soutient les agriculteurs du département par sa politique d'approvisionnement en produits locaux.



En 2023, sur 5.7 M€ de dépense alimentaire, 1.2 M€ concernent les achats locaux, soit 22%.

A cela, l'UDSIS garantit 50% de produits durables et de qualité, dont 21 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Nous allons ainsi au-delà de la Loi Egalim, pour le plus grand plaisir gustatif de nos convives.

## PARMI NOS FOURNISSEURS LOCAUX, ON PEUT CITER

- l'entreprise **GUASCH** de Perpignan, qui travaille avec la Coopérative catalane des éleveurs à Err. Les viandes de bœuf, veau et jeunes bovins sont 100% locales, Bio ou IGP. Les viandes d'agneau et de porc sont intégralement locales. La charcuterie artisanale est locale
- l'entreprise **SIBIO** de Thuir (jus de fruits Bio)
- la coopérative **CIMELAÏT** à Err (yaourts et fromages blancs de qualité)
- la société coopérative **LE LOCAL** à Saint-Charles avec **Didier Salgado** de Pollestres et **Nicolas Bertrand** de Latour Bas Elne (tomate et tomate cerise Bio), **Joël Delclos** d'Alenya (tomate HVE), **Nicolas Sauvaget** d'Elne (courge musquée de Provence Bio), **la Melba** de Bouleternère (nectarine et pêche HVE), **Christine Faraud** de Fourques (prune HVE), **Franck et Carole Vila** de Palau del Vidre (kiwi Bio), **Philippe Dorandeu** d'Eus (melon vert Bio), **Jean-Claude Sire** de Montalba le Château (miel des PO), **Patrice Maury** de Ria Sirach et **Michel Planas** d'Eus (Pomme et Poire Bio HVE), **Albert Banet** d'Eus (poire), **Jean-François Mir** de Vinça (poire), **Dominique Courtial** de Saint-Feliu d'Avall (pomme Bio), **Patrick Bolfa** de Perpignan (Pomme HVE), **Carole Denajar** de Thuir (vinaigre de grenade Bio)
- et bien d'autres producteurs **Gérard Rivera** de Pézilla-la-Rivière (salades Bio), **Patrice Maury** de Prades (pommes Bio), **Alexandre Arnaudis** de Céret (cerises) **Jean-Michel Gouzy** de Saint-Feliu d'Amont (potimarrons), **Jean Pratz** de Rivesaltes (raisin et abricot), **Joël Ormeno** de Palau del Vidre (pomme de terre), **Domaine des herbiers** de Latour Bas Elne (herbes aromatiques)...



# LA SÉCURITÉ alimentaire

La "production déplacée" proposée par l'UDSIS est la meilleure technique garantissant sécurisation et conservation du goût.

Pour caricaturer, "c'est comme à la maison" : on cuisine le repas la veille (à base de recettes "fait maison"), puis on met au frigo (baisse rapide de la température pour garantir la qualité sanitaire des plats) pour consommation le lendemain.

## CADRE JURIDIQUE

- un ensemble de Règlements Européens "Le paquet Hygiène" ;
- dans notre Droit national, l'arrêté ministériel du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires du commerce de détail et de la Restauration Collective ;
- la note de service DGAL 2022-349 du 25/04/2022.

Dans ce contexte réglementaire, les professionnels ont pour obligation d'élaborer un plan de maîtrise sanitaire (PMS) afin de démontrer qu'ils mettent en place les mesures adaptées pour atteindre les objectifs fixés par les règlements. Ils ont une obligation de résultats.

Le PMS repose d'abord sur un certain nombre de bonnes pratiques d'hygiène indispensables à la fabrication de produits alimentaires dans des conditions hygiéniques maîtrisées et contrôlées.

Il comprend ensuite une étude des risques basée sur l'utilisation de la **méthode HACCP qui est un outil méthodique d'analyse des dangers** permettant de cibler des points de maîtrise essentiels à la sécurité sanitaire des produits.

**Les Bonnes Pratiques d'Hygiène** (BPH) reposent sur une liste de conditions et d'activités de base nécessaires pour maintenir, tout au long de la chaîne alimentaire, un environnement hygiénique approprié à la production et à la mise à disposition des produits finis sûrs pour la consommation humaine.

L'étude HACCP prend en compte les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes.

Concernant les allergènes des plats et pour répondre aux exigences du Règlement INCO (reprises dans le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015), l'UDSIS transmet avec la livraison des repas une fiche sur laquelle sont notées les allergènes présents parmi les quatorze allergènes majeurs.

Elles sont composées de mesures de maîtrise préventives (procédures, instructions...), de plans de surveillance (auto contrôles), d'enregistrements complétés par des fiches d'actions correctives.

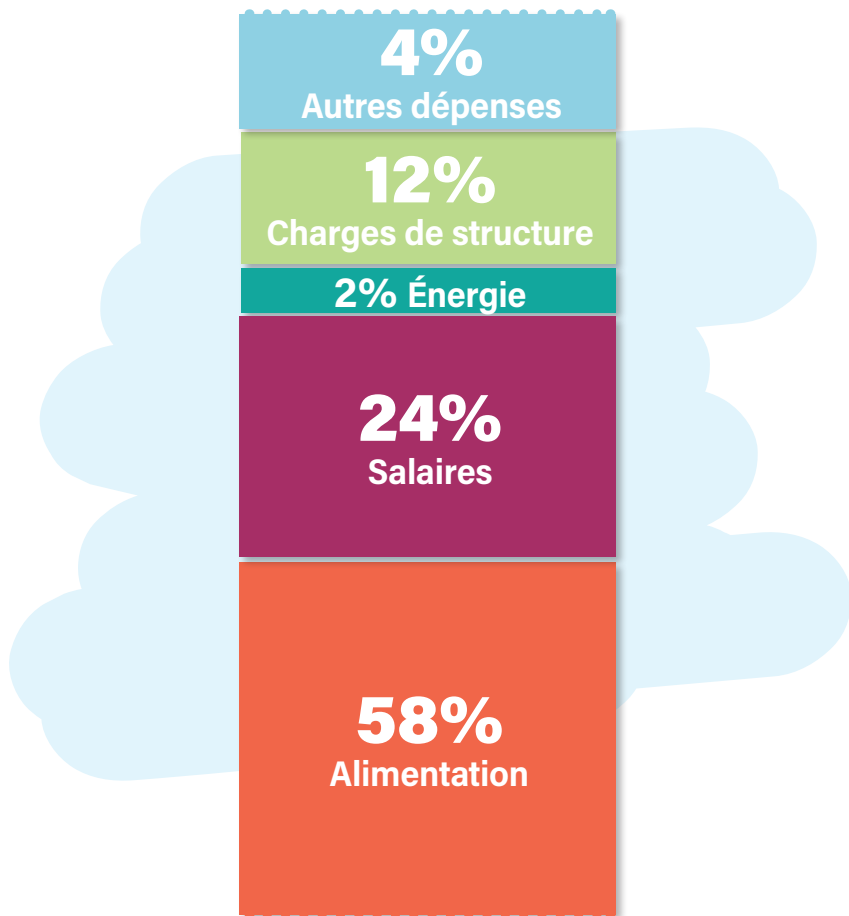
**L'étude HACCP** (Analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) est l'analyse méthodique des dangers complétant les bonnes pratiques d'hygiène sur des étapes ou activités nécessitant une maîtrise spécifique associés généralement aux paramètres de température et de temps.

### La méthode HACCP s'articule autour de 7 principes fondamentaux :

- **Principe 1** Analyser les dangers
- **Principe 2** Déterminer les CCP (Points Critiques de Contrôle) ou les PRPo (PréRequis Opérationnels)
- **Principe 3** Fixer les limites critiques ou de maîtrise et les tolérances
- **Principe 4** Mettre en place un système de surveillance
- **Principe 5** Établir les mesures correctives
- **Principe 6** Appliquer des procédures de vérification
- **Principe 7** Constituer un système documentaire.

# LE PRIX DU REPAS EN DÉTAIL

dans un contexte inflationniste sans précédent...



Le Syndicat mixte UDSIS joue un rôle de solidarité départementale en n'ayant augmenté ses prix que de 2 % au 1<sup>er</sup> Septembre 2024. Le prix de vente à l'utilisateur est défini par les collectivités en intégrant une dimension sociale.

Ces coûts n'intègrent pas les frais de structure des restaurants scolaires.

## L'UDSIS A VOTRE ÉCOUTE

Des commandes à la livraison, en passant par les animations ou la sécurité de votre restaurant, les équipes de l'UDSIS vous accompagnent au quotidien avec un service sur mesure.

### ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES & ACCOMPAGNEMENT

- **VISITES DE LA CUISINE MILLAS 2**  
Avec notre nouveau circuit numérique pédagogique  
> [effectifsrepas@udsis.fr](mailto:effectifsrepas@udsis.fr)
- **VISITES DE SITES DE RESTAURATION**  
en partenariat avec le personnel de restauration des sites adhérents et avec notre Chargé d'animation et d'appui technique ou notre Coach Cuisine  
> **Olivier CANET** : [olivier.canet@udsis.fr](mailto:olivier.canet@udsis.fr)  
> **Natacha KNECHT** : [natacha.knecht@udsis.fr](mailto:natacha.knecht@udsis.fr)
- **ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES**  
Fruits & Légumes | P'tits Déj' | Producteurs | Sport & Nutrition  
> **Olivier CANET** : [olivier.canet@udsis.fr](mailto:olivier.canet@udsis.fr)
- **COMMISSIONS DE TERROIRS**  
Protocole du panier repas disponible sur  
> [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)

### ACCOMPAGNEMENT DES PAI

- **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**  
dans les établissements scolaires et les collèges
- **LIVRET D'ACCOMPAGNEMENT DES ÉCOLES ET DES COLLÈGES - FICHES PÉDAGOGIQUES & PARTENARIATS**  
Les producteurs locaux | les associations bio | les institutions d'État | les associations de personnes dépendantes (Unapei, Autisme 66...) | Mangeons Local66...



L'UDSIS A VOTRE ÉCOUTE  
+33 (0)4 68 86 68 10  
[contact@udsis.fr](mailto:contact@udsis.fr)

### EXPERTISE & CONSEIL

- **SUIVI PNNS - PMS**  
Mise en place et suivi sanitaires des plats préparés
- **HACCP ET TRAÇABILITÉ**  
Mise en place de procédures d'hygiène
- **SÉLECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES**  
en privilégiant les circuits courts | la saisonnalité | le Bio | les produits labellisés
- **APPUI TECHNIQUE**  
Accompagnement et conseil sur votre nouveau projet de restaurant scolaire : implantation | rénovation | construction...  
> **Frédéric ALBAFOUILLE** :  
[frederic.albafouille@udsis.fr](mailto:frederic.albafouille@udsis.fr)

### TALENTS & QUALIFICATIONS

- **ACCUEIL QUALITÉ**  
votre premier interlocuteur pour tout ce qui concerne les cuisines  
> [effectifsrepas@udsis.fr](mailto:effectifsrepas@udsis.fr)
- **CHEFS CUISINIERS**  
certains issus de restaurants gastronomiques, qualifiés et créatifs
- **CUISINIERS | AIDE-CUISINIERS | ALLOTISSEURS, MAGASINIERS | CHAUFFEURS-LIVREURS**
- **RESPONSABLE QUALITÉ**  
garant de la traçabilité et de la sécurité alimentaire
- **DIÉTÉTICIENNE**  
garantes de menus variés, sains et équilibrés

# LA FORMATION DES ÉQUIPES A VOTRE SERVICE

Nos équipes sont qualifiées dans leur domaine, et bénéficient d'une formation continue. Cette année, pour nos cuisiniers et chefs, l'accent est mis sur la formation "végé" afin d'élargir la gamme de recettes.

Nos équipes, en lien avec le CNFPT, forment aussi les agents des restaurants scolaires pour maîtriser les gestes techniques de la réchauffe, de la présentation des plats et du bien-être de l'enfant au restaurant scolaire.

Le CNFPT en partenariat avec l'UDSIS propose un parcours de formation articulé autour d'une formation initiale et d'une formation de perfectionnement pour les responsables et les agents des restaurants scolaires.

## RUBAN PÉDAGOGIQUE

### FORMATION INITIALE UDSIS

#### 1/2 JOURNÉE

- Règles d'hygiène et de remise en température  
visite de la Cuisine Centrale de Millas
- Besoins nutritionnels de l'enfant, Allergies alimentaires
- Bien-être de l'enfant au restaurant scolaire

### FORMATION DE PERFECTIONNEMENT (4 jours)

#### 2 JOURS

#### L'hygiène alimentaire (approfondissement) et outils du PMS

- **Bonnes pratiques d'hygiène**  
Nettoyage des locaux
- **Les Outils du PMS**  
(en groupe)
- **Présentation attractive des plats**

#### 2 JOURS

#### L'organisation et accompagnement du temps du repas

Besoins et rythmes des enfants,  
outils favorisant  
le bien-être de l'enfant  
dans son environnement  
durant la pause méridienne.



LABEL DE QUALITÉ



Pendant que vous dormez,  
ils sont dans l'ombre  
et concoctent des plats cuisinés  
pour vos enfants.

Nous parions  
que vous n'imaginez pas  
le nombre de talents réunis  
autour de la production  
des repas de qualité !



## Ensemble, changeons le regard sur la restauration scolaire !

### L'UDSIS AU QUOTIDIEN

L'UDSIS c'est l'union du Département, de communes, d'intercommunalités des Pyrénées-Orientales.  
Depuis 1954, nous sommes la marque publique du Bien grandir.

**Bien manger** + **Bien bouger** = **Bien Grandir**

nous préparons les repas  
de la cantine de milliers  
d'enfants des Pyrénées-Orientales  
dans nos cuisines  
de Millas

nous accueillons et éveillons les enfants  
à la pratique des sports de montagne,  
aux Angles et au Puigmal,  
des sports de mer ou équestres,  
à Saint-Cyprien, au lac de la Raho  
et à l'étang de la Salanque

des enfants épanouis,  
confiants en eux,  
en leurs talents,  
en leurs potentiels

Et tout cela, dans un esprit de partage, d'ouverture au monde  
et de respect des différences !

**C'est ça l'esprit UDSIS !**