

panorapresse.ouest-france.fr

Dans l'Orne, des parents d'élèves surpris par l'absence fréquente d'entrées dans la composition des menus de la cantine

3-4 minutes



L'école de la Vallée de la Risle. | Ouest-France

L'association des parents d'élèves de [Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe \(Orne\)](#) conteste la suppression des entrées au menu du restaurant scolaire, certains jours.

À réception des menus prévus pour ce début d'année 2026, la présidente de l'APE (association des parents d'élèves) de l'école de la Vallée-de-la-Risle à [Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe](#), Julie Legentil, a adressé, le 16 décembre 2025, un courriel au vice-président de la Communauté de communes des Vallées d'Auge et du Merlerault, en charge des affaires scolaires, [Gérard Rosé](#).

« Après consultation attentive, j'ai constaté que de nombreux repas ne comportent pas d'entrée. Cette situation me surprend, car un menu équilibré est essentiel. L'absence répétée d'entrées soulève donc des interrogations quant au respect de l'équilibre nutritionnel attendu dans le cadre de la restauration scolaire », écrit **Julie Legentil qui ajoute** : « Par ailleurs, je souhaiterais savoir si l'absence d'entrée entraîne une réduction du coût facturé aux parents, ou si le tarif reste inchangé. »

«Prix inchangé pour les familles»

Contacté, le vice-président confirme, « l'élaboration des menus constitue un exercice exigeant, qui doit concilier, le respect des recommandations nutritionnelles, la lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que la prise en compte des retours des agents de restauration. Ces éléments peuvent varier selon les sites, en fonction des contraintes logistiques liées aux approvisionnements, des habitudes et préférences alimentaires des enfants, du gaspillage alimentaire constaté par les agents de restauration, sur la base de pesées réalisées au minimum une fois par an ».

Lire aussi : [Face aux -27° de 1985, que vaut la vague de froid actuelle en Normandie](#) et va-t-elle continuer ?

« Tous les menus comprennent au minimum trois composantes parmi les suivantes : légumes, féculents, produits laitiers, protéines et fruits, « reprend [Gérard Rosé](#). » La réglementation applicable à la restauration scolaire n'impose pas une structure fixe des repas (entrée, plat, fromage, dessert), mais oblige le respect de l'équilibre nutritionnel sur une période de vingt repas consécutifs, et non sur un repas isolé ».

Onze menus sans entrée

Pour la période à venir, il a été décidé à titre provisoire de mettre en œuvre onze menus sans entrée et d'en assurer un suivi afin d'adapter l'élaboration des menus suivants. Ces menus sont proposés lorsque le plat principal est suffisamment consistant : blanquette de veau, bœuf bourguignon, tartiflette, saucisses lentilles, sauté de porc. « Ce choix repose sur le constat que, dans plusieurs cantines, les entrées sont très fréquemment peu consommées et génèrent un volume important de déchets. »

Lire aussi : [« J'espère vous retrouver ici même dans un an » déclare le maire de Sainte-Gauburge-Sainte-Colombe](#)

Le coût de revient d'un repas servi à l'école de la Vallée-de-la-Risle s'élève à 11,85 €, dont 3,47 € consacrés aux denrées alimentaires. Le montant restant à la charge de la collectivité est de 8,05 € par repas, hors investissements.