

panorapresse.ouest-france.fr

Restauration scolaire. Des menus sans entrée, l'équilibre nutritionnel des repas questionné

~4 minutes

Des menus sans entrée, l'équilibre nutritionnel des repas questionné

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

« Après consultation attentive des menus, j'ai constaté que de nombreux repas ne comportent pas d'entrée. Cette situation me surprend, car un menu équilibré est essentiel, en particulier pour des enfants en pleine croissance. L'absence répétée d'entrées soulève donc des interrogations quant au respect de l'équilibre nutritionnel attendu dans le cadre de la restauration scolaire ».

La présidente ajoute, **« par ailleurs, je souhaiterais savoir si l'absence d'entrée sur plusieurs repas entraîne une réduction du coût facturé aux parents, ou si le tarif reste inchangé malgré cette modification de la composition des menus ».**

Prix inchangé pour les familles

Contacté, le vice-président [Gérard Rosé](#) confirme, **« l'élaboration des menus scolaires constitue un exercice exigeant, qui doit concilier plusieurs impératifs, 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, notamment 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 ».**

[Gérard Rosé](#) poursuit. **« Tous les menus comprennent au minimum trois composantes parmi les suivantes, légumes, féculents, produits laitiers, protéines et fruits ».**

11 menus sans entrée

« La réglementation applicable à la restauration scolaire n'impose pas une structure fixe des repas (entrée, plat, fromage, dessert), mais exige le respect de l'équilibre nutritionnel sur une période de vingt repas consécutifs, et non sur un repas isolé ».

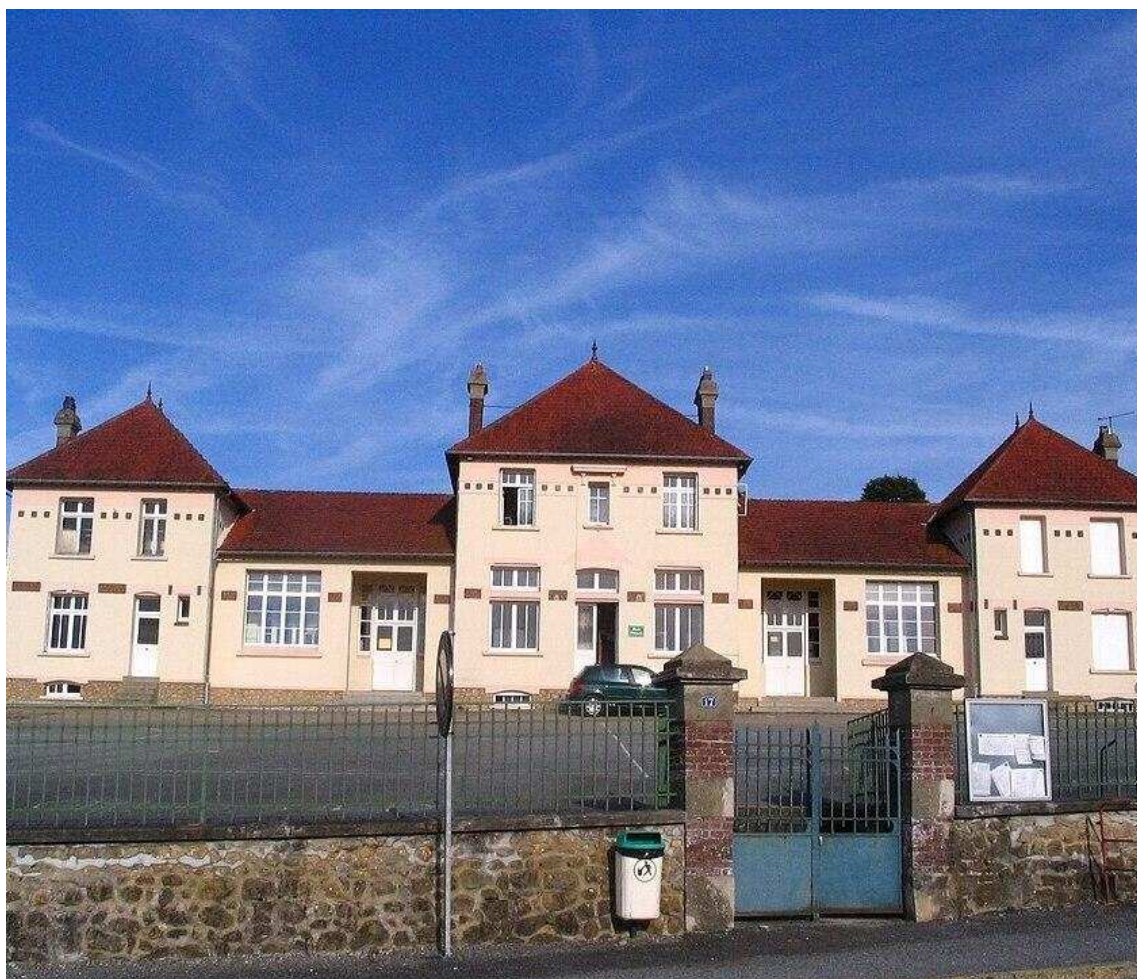
Pour la période à venir, il a été décidé à titre provisoire de mettre en œuvre 11 menus sans entrée et d'en assurer un suivi afin d'adapter l'élaboration des menus suivants. Ces menus sont proposés lorsque le plat principal est suffisamment consistant, comme de la blanquette de veau, du bœuf bourguignon, de la tartiflette, des saucisses lentilles, ou encore du sauté de porc.

Des entrées « peu consommées »

« Ce choix repose sur le constat que, dans plusieurs cantines, les entrées sont très fréquemment peu consommées et génèrent un volume important de déchets ». 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. Une réponse qui ne semble pas convenir aux parents, dont une cinquantaine a signé une pétition.

Autre sujet évoqué par l'APE, « Les promesses non tenues notamment par rapport à la sécurité sur le site de [Sainte-Gauburge](#) qui n'a plus de feu de signalisation, et de ce fait plus de ralentissement de la circulation, et un parking trop petit pour les voitures qui y stationnent ».



Devant l'école de la Vallée de la Risle, à [Sainte-Gauburge](#), les feux ne fonctionnent pas | Archives.