

**Ville de Neuilly  
Plaisance  
Compte-rendu  
annuel d'activité  
2023-2024**

**sodexo**\*

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

# Sommaire

## 01 – PREAMBULE

- |   |      |
|---|------|
| 1. Contexte contractuel                   | p. 7 |
| 2. Descriptif des missions contractuelles | p. 7 |

## 02 - COMPTE-RENDU QUALITE / DEVELOPPEMENT DURABLE

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Notre offre   | p. 10 |
| A. Vos produits de qualité et durable                        | p. 11 |
| B. Vos menus   | p. 13 |
| C. La Satisfaction de vos convives                           | p. 17 |
| D. Les Animations scolaires                                  | p. 22 |
| E. Les Animations pour le portage de repas à domicile        | p. 40 |
| F. La Communication réalisée                                 | p. 41 |
| 2. Sécurité des aliments                                     | p. 45 |
| A. Résultats des analyses bactériologiques                   | p. 45 |
| B. Résultats des audits hygiène                              | p. 46 |
| 3. Formation du personnel                                    | p. 48 |
| A. La formation pour réussir dans son poste et son métier    | p. 48 |
| B. Les formations diplômantes tutorées                       | p. 51 |
| C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir | p. 51 |
| D. Les actions de formation sur la période                   | p. 53 |
| 4. Actions en matière de développement durable               | p. 54 |
| A. Nutrition, Santé & Bien-être                              | p. 55 |
| B. Environnement / Achats durables                           | p. 56 |
| C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone      | p. 57 |
| D. Développement des communautés locales                     | p. 59 |
| E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire    | p. 60 |

## 03 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Liste des contrats   | p. 63 |
| 2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués | p. 64 |

# Sommaire

## 04 - COMPTE-RENDU FINANCIER

<b>1. Fréquentation</b>	<b>p. 68</b>
A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 68
B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 69
<b>2. Compte de résultat</b>	<b>p. 70</b>
A. Chiffre d'affaires	p. 71
B. Coûts d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter	p. 72
C. Effectifs et frais de personnel	p. 73
D. Achats non stockés	p. 74
E. Impôts et taxes	p. 75
F. Facturation et impayés	p. 76
<b>3. Tarification et encaissements</b>	<b>p. 77</b>
A. Prix de vente contractuels	p. 77
B. Fonctionnement de la facturation	p. 78
C. Encaissements	p. 79
D. Etat des impayés	p. 80

## 05 - ANNEXES

**p. 82**

Annexe 1 : Exemple de menus	p. 84
Annexe 2 : Liste de matériel	p. 91
Annexe 3 : Visuel des blouses	p. 97

# 01

## Préambule

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025  
 Ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

 sodexo

# Sommaire

- |                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| 1. Contexte contractuel               | p. 7 |
| 2. Descriptif des missions du contrat | p. 7 |

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025  
 Ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025



# PREAMBULE

## 1. Contexte contractuel

Par délibération du conseil municipal du 20 octobre 2021 , la Ville de Neuilly Plaisance a délégué à Sodexo la gestion du service public de la restauration pour une durée de 4 années, à compter du 16 juillet 2022 , pour prendre fin le 16 juillet 2026.

## 2. Descriptif des missions contractuelles

Sodexo a pour missions d'assurer :

- l'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, et conformément avec la réglementation en vigueur,
- l'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas,
- la confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des restaurants scolaires, des crèches et du service de portage de repas à domicile, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- la livraison des repas des crèches et dans chacun des restaurants scolaires. La livraison du portage à domicile est effectuée par le personnel municipal,
- l'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, à la remise et au maintien en température, au service des repas,
- la formation auprès du personnel municipal,
- la gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des usagers,
- la fourniture sur les offices et les crèches de la vaisselle et des consommables nécessaires aux offices des restaurants scolaires.



# 02

## Compte-rendu Qualité / Développement durable

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

 sodexo

# Sommaire

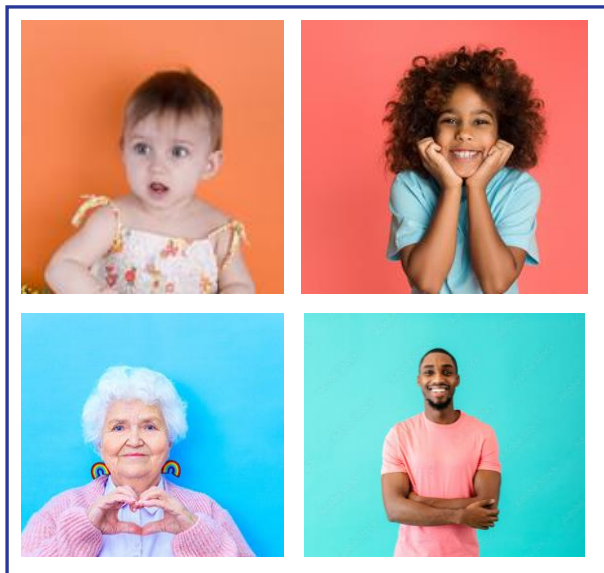
## 02 – COMPTE-RENDU QUALITE

<b>1. Notre offre</b>	<b>p. 10</b>
A. Des produits de qualité et durable	p. 11
B. Vos menus	p. 13
C. La Satisfaction des convives	p. 17
D. Les Animations scolaires	p. 22
E. Les Animations pour le portage de repas	p. 40
F. La Communication	p. 41
<b>2. Sécurité des aliments</b>	<b>p. 45</b>
A. Résultats des analyses bactériologiques	p. 45
B. Résultats des audits hygiène	p. 46
<b>3. Formation du personnel</b>	<b>p. 48</b>
A. La formation pour réussir dans son poste et son métier	p. 48
B. Les formations diplômantes tutorées	p. 51
C. Les formations au développement personnel pour s'enrichir	p. 51
D. Les actions de formation sur la période	p. 53
<b>4. Actions en matière de développement durable</b>	<b>p. 54</b>
A. Nutrition, Santé & Bien-être	p. 55
B. Environnement / Achats durables	p. 56
C. Environnement / Réduction de notre empreinte carbone	p. 57
D. Développement des communautés locales	p. 59
E. Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire	p. 60

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 1. Notre offre

Notre ambition pour votre ville



Être un **partenaire de proximité qui améliore la qualité de vie** des convives et contribue au développement économique, social et environnemental de notre territoire.

Vous proposer une restauration responsable participative et engagée **au service de la découverte, de l'innovation et de la qualité perçue pour les petits et les grands.**



Notre engagement :

**EXPÉRIENCE**  
des moments mémorables pour s'ouvrir, découvrir et vivre ensemble.

**ANCORAGE**  
une restauration responsable au service d'une alimentation saine et durable.

**PROACTIVITE**  
une relation transparente permanente au service de l'amélioration continue.

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Ville de Neuilly-Plaisance

# COMPTE-RENDU QUALITE /

## 1. Notre offre

### A – Des produits de qualité et durable

Nous nous sommes engagés à vous proposer une restauration durable et de qualité pour : Assurer la santé et le bien-être de nos consommateurs, favoriser l'équité sociale ainsi que protéger et restaurer les milieux naturels.

Notre politique achats pour répondre à vos enjeux repose sur 6 piliers :



### Vos produits

100% origine France pour les pièces de bœuf, de porc et de poulet	
100% viande Label Rouge	
100% origine France pour tous les laitages et yaourts ainsi que pour le lait utilisé dans nos recettes	
100% des œufs sont des œufs de poules bio élevées en plein air en France	
Pain bio provenant de boulangeries locales	
20% de produits bio	
Des poissons issus de la pêche durable et MSC	
AOC / AOP	

# COMPTE-RENDU QUALITE /

## Votre taux EGALIM





La loi EGalim impose, depuis le 1er janvier 2022, que les repas servis en restauration collective comportent 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Votre contrat va au-delà en exigeant :

- 61% de produits de qualité et durable dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion et 11 % de poissons pêche durable MSC pour les écoles et le centre de loisirs
- 54,8% de produits de qualité et durable dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion et 11 % de poissons pêche durable MSC pour le CCAS et les agents municipaux
- 54% de produits de qualité et durable dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion et 9 % de poissons pêche durable MSC pour la petite enfance

## Votre taux EGALIM:

Les labels éligibles dans la loi et pris en compte dans nos calculs sont les suivants :

	Produits issus de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	AOC: Appellation d'Origine Contrôlée AOP: Appellation d'Origine Protégée
	IGP: Indication Géographique Protégée
	STG: Spécialité Traditionnelle Garantie

	HVE: Haute Valeur Environnementale CE2: Certification Environnementale de niveau 2
	Ecolabel Public Pêche Durable
	RUP: Région UltraPériphérique
	CE: Commerce Equitable
	Ext.Env : Externalités environnementales dont par exemple les produits Bleu-Blanc-Cœur.

Période : Janvier à décembre 2024

Produits	Taux EGALIM	Valeurs d'achats (€)
EGALIM	63,44%	359 536,05 €
dont BIO	22,29%	126 335,86 €
dont pêche durable	7,84%	44 425,88€

Ces données sont à votre disposition pour la télédéclaration sur le portail ministériel :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Ville de Neuilly-Plaisance

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 1. Notre offre

### B – Vos menus

Conscients de l'importance de l'alimentation en termes de santé et de bien-être, nous nous engageons à :

**Eduquer nos convives au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels  
Et les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent.**

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent :

Des menus équilibrés répondant aux attentes et besoins de chacun.

Des menus construits autour de l'offre locale et de la saison.

Des menus adaptés à chacune des typologies de convives.

**Vous trouverez quelques exemples de menus en Annexe 1.**



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Prestation

### RESTAURATION PETITE ENFANCE

Pour les enfants de 6 mois à 1 an les repas comprennent 3 composantes et de 12 à 18 mois, les repas comprennent 4 composantes:

- 1 viande ou poisson
- 2 purées de légumes (carotte et pomme de terre)
- 1 purée du jour
- 1 produit laitier (pour les 12 à 18 mois)
- 1 dessert

Pour les enfants de 18 à 36 mois, les repas comprennent 5 composantes:

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume et 1 féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

### RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRA SCOLAIRE

Pour les enfants de maternelle et d'élémentaire, les repas comprennent 5 composantes:

- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume ou féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert

### PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 5 composantes:

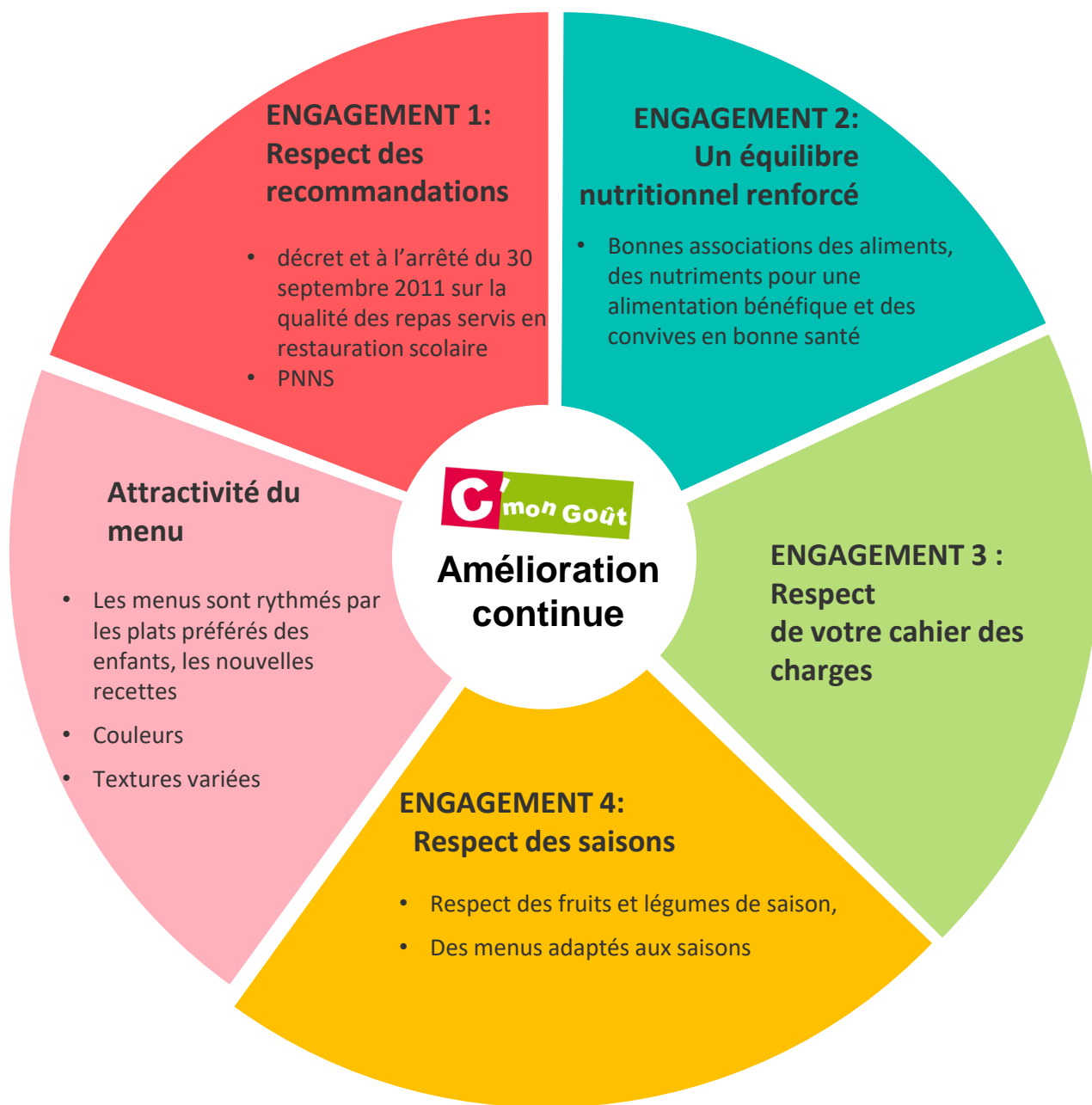
- 1 hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume ou féculent en accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert

### Notre engagement

Proposer une  
alimentation variée,  
équilibrée et source de  
plaisir

# COMPTE-RENDU QUALITE

## La conception de vos menus



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Les Commissions de menus

Dans un souci permanent d'amélioration de la prestation, des commissions de menus sont organisées bimestriellement pour les repas scolaires et extra scolaires pour lesquelles participent les représentants de la restauration scolaire de la ville de Neuilly Plaisance (1<sup>ère</sup> Adjointe déléguée aux affaires scolaires, DGA services ressources et cohésion sociale, Directrice de l'éducation, Conseillère municipale déléguée à la restauration scolaire), des représentants de parents d'élèves et d'école et des représentants de la cuisine centrale (responsable clientèle, diététicienne, responsable régional).

Pour les portages, participent la responsable du service de portage, l'agent livreur et les représentants de la cuisine centrale.

Pour la petite enfance, participent les directrices de crèches, la référente petite enfance, les agents d'office et les représentants de la cuisine centrale.

Une consultante diététicienne du cabinet Agriate participe également aux commissions des menus selon le menu étudié par leurs soins.

Une commission de menus est organisée bimestriellement pour la restauration scolaire et le service de portage de repas.

**Dates des commissions de menus réalisées sur l'exercice 2023-2024 :**

Période validée	COMMISSION SCOLAIRE, PAD et PETITE ENFANCE
SEPTEMBRE / OCTOBRE 2023	Mardi 27 juin 2023
NOVEMBRE / DECEMBRE 2023	Mardi 3 octobre 2023
JANVIER / FEVRIER 2024	Mardi 28 novembre 2023
MARS / AVRIL 2024	Jeudi 8 février 2024
MAI / JUIN 2024	Jeudi 4 avril 2024
JUILLET / AOUT 2024	Mardi 28 mai 2024

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C – La Satisfaction des convives



### Le mesureur de la satisfaction « C'Mon Goût »

L'outil d'appréciation des repas « C'Mon Goût » permet de mesurer au quotidien, pour chaque plat, les quantités réellement consommées par les enfants.

Chaque jour, le personnel de service note le succès remporté par les plats servis (note d'évaluation de 1 à 4) en fonction des restes observés :

NOTES			
1	« les enfants n'ont pas mangé »	3	« les enfants ont bien mangé »
2	« les enfants ont peu mangé »	4	« les enfants ont très bien mangé »

Une synthèse et une analyse de ces notes sont effectuées par la cuisine afin de mettre en place les actions correctives adaptées.

Synthèse « C'Mon Goût » 2023-2024

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Top et flop des recettes



## Top et flop des recettes

Du 01/09/2023 au 31/08/2024

Nom du site:  
Nom du client: Neully plaisance  
Nom de l'office: Tous les offices

### Top

Nom du plat	Moyenne
Biscuit sablé coco	4,00
Betterave façon voronoff	4,00
beignet de mozzarella et ketchup	4,00
Beignet aux pommes	4,00
beignet à la pomme	4,00
Beignet à la framboise	4,00
Banane sauce chocolat	4,00
Banane et pâte à tartiner	4,00
batavia et croûtons vinaigrette	4,00
Boulette mouton et boeuf sce orientale	4,00
Boulgour à la tomate	4,00
Brioche perdue	4,00
Brocolimentier de poisson	4,00
Brocolis persillés	4,00
Brocolis persillés et P.de terre	4,00
Brownies et crème anglaise	4,00
cake à la crème de marron	4,00
cake au maïs	4,00
cake aux pralines roses	4,00
Cake chocolat et framboises	4,00

### Flop

Nom du plat	Moyenne
Brocolis vinaigrette	1,00
Carotte batonnet, radis sce guacamole	1,00
chou fleur sce ravigote	1,25
Salade de haricots verts huile d'olive	1,33
cour'slaw (courgettes et carottes râpées)	1,34
coleslaw rouge bio	1,50
Gaspacho	1,50
Haricots blancs à la Provençale	1,50
Potage de légumes	1,50
Salade verte bio crumble graine courge	1,50
Chou blanc vngrette soja sésame citron	1,67
Chou rouge bio vinaigrette	1,67
tartinade de haricots blancs	1,67
haricots blanc au cerfeuil	1,75
betteraves bio vinaigrette	2,00
Cake légumes, noisette sce fromage blanc	2,00
Carottes râpées Bio	2,00
Céleri bio rémoulade	2,00
Chou blanc Bio vinaigrette	2,00
Chou rouge bio vinaigrette framboise	2,00

### Interprétation :

Nous constatons une récurrence des desserts dans les tops et des entrées dans les flops, possiblement dues aux habitudes alimentaires des enfants (généralement le sucre est très présent dans l'alimentation des enfants et les entrées le sont peu dans les repas familiaux).

# COMPTE-RENDU QUALITE

Evolution de la moyenne des composants des menus



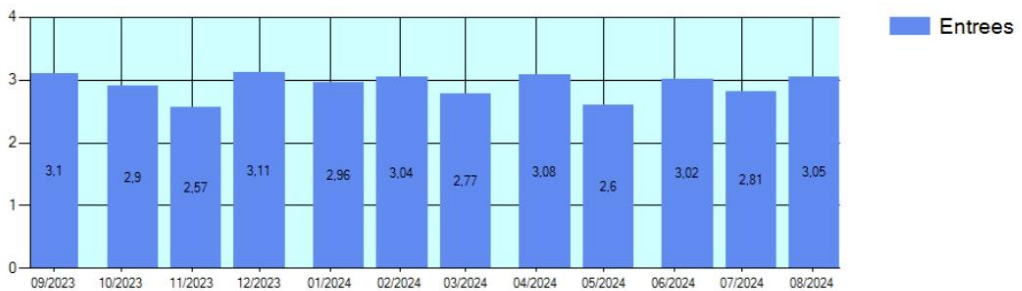
## Evolution de la moyenne des menus

2023-2024

Nom du site:	Tous les sites
Nom du client:	Neuilly plaisance
Nom de l'office:	Tous les offices

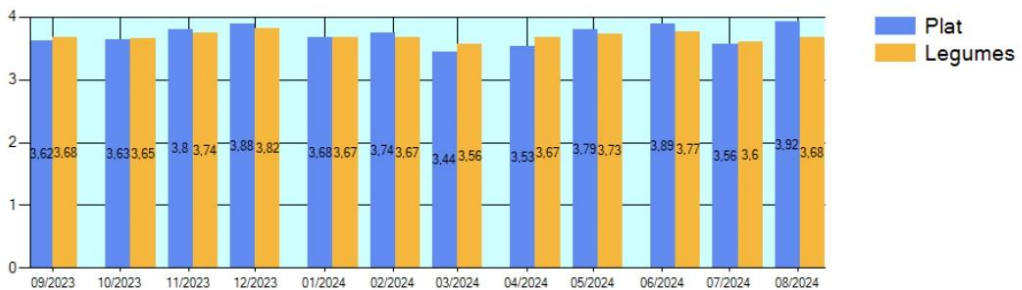
- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé

### Moyenne des entrées : 2,92/4



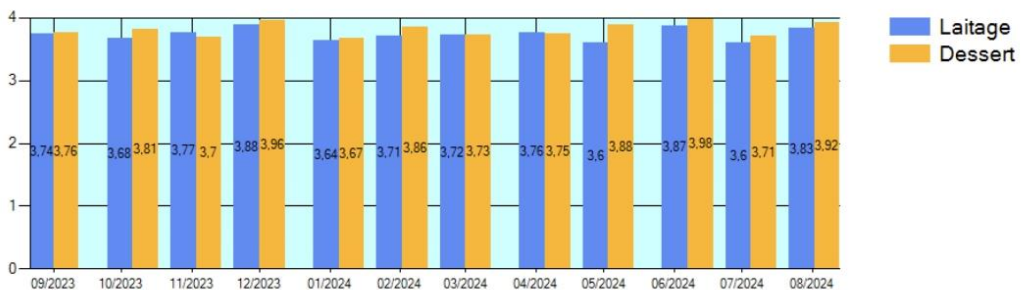
### Moyenne des plats : 3,71/4

### Moyenne des légumes : 3,69/4



### Moyenne des laitages : 3,73/4

### Moyenne des desserts : 3,81/4



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

Site de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Evolution de la moyenne des menus

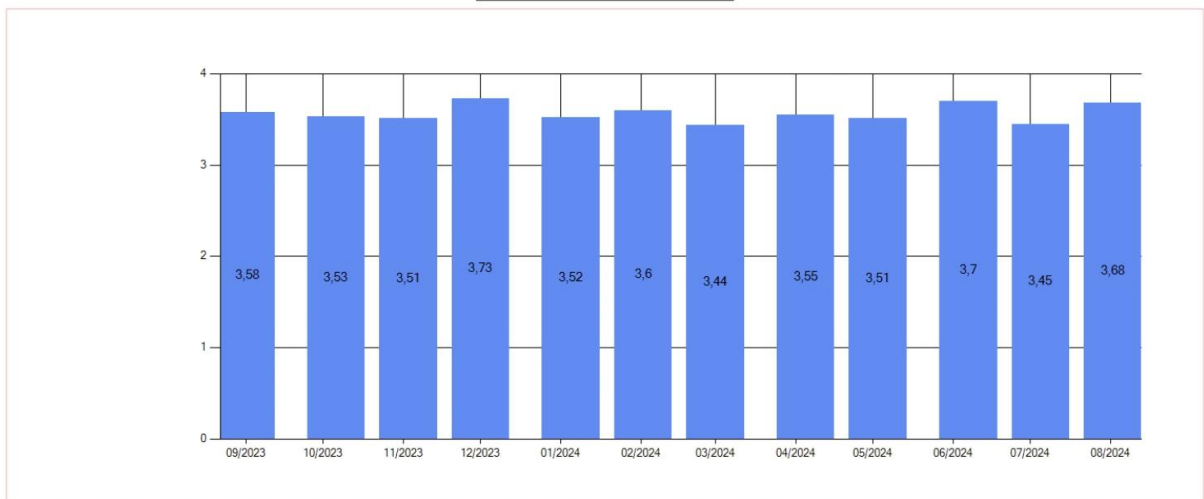


### Evolution de la moyenne des menus

2023-2024

Nom du site: Tous les sites  
Nom du client: Neuilly plaisance  
Nom de l'office: Tous les offices

- 1 Les enfants n'ont pas mangé
- 2 Les enfants ont peu mangé
- 3 Les enfants ont bien mangé
- 4 Les enfants ont très bien mangé



Moyenne pour l'année 2023-2024 : 3,56/4

Moyenne pour l'année antérieure : 3,57/4

Ces moyennes montrent une stabilité dans l'appréciation des repas d'une année à l'autre.

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

Ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Les enquêtes de satisfaction

Pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction et les principales attentes de nos convives des enquêtes sont réalisées.

### Enquêtes de satisfaction à destination des convives via un questionnaire papier

Une fois par an, une enquête de satisfaction est réalisée auprès des enfants à travers un questionnaire construit autour de la perception directe de la prestation :

- qualité,
- choix...

Les résultats sont analysés par un organisme indépendant afin de garantir des résultats objectifs et de dégager des préconisations concrètes d'amélioration.

### SATISFACTION GLOBALE

Élémentaire

Manger à la cantine c'est :

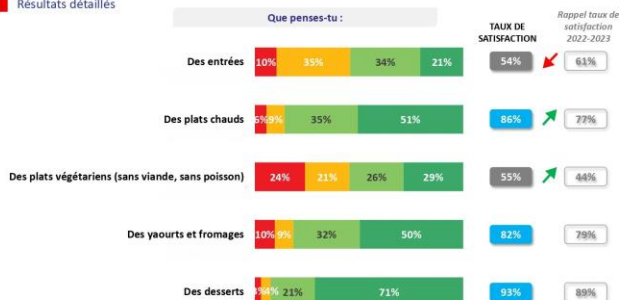


Légende : Pas bien du tout (rouge), Pas bien (orange), Bien (vert clair), Très bien (vert foncé)

Rappel taux de satisfaction 2022-2023 : 76%

### RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

Résultats détaillés



## RÉSULTATS DÉTAILLÉS DES ÉLÉMENTAIRES

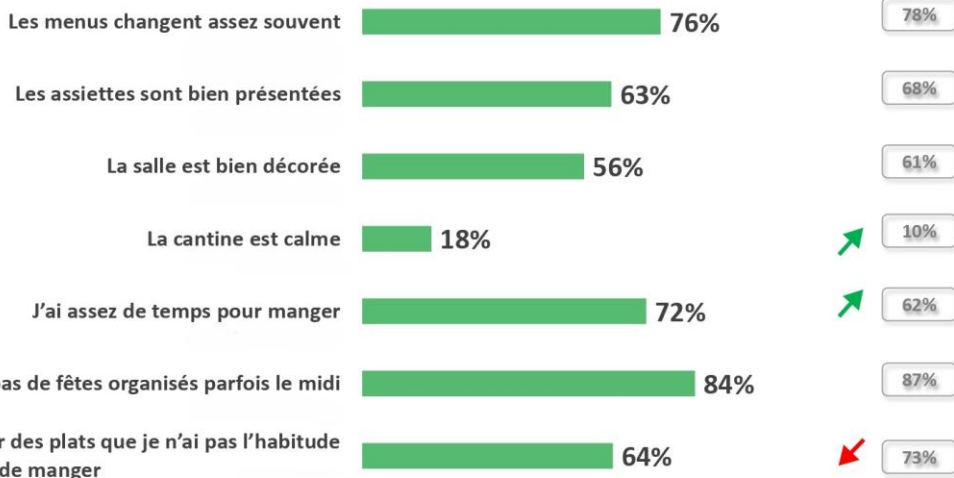
Résultats détaillés

% de OUI

Es-tu d'accord ?



Rappel taux d'accord 2022-2023



# COMPTE-RENDU QUALITE

## D – Les animations scolaires

Notre équipe d'animation fait chaque année le bilan pour proposer toujours plus de fun et de pertinence, à l'aide de professionnels de l'animation de l'enfance.

En 2023/2024, voici les points forts de notre programme d'animation.

### Un programme très rythmé : 24 animations cette année

Grand évènement ou nouvelle recette, il se passe quelque chose dans le restaurant.

### Des animations visibles dans l'assiette et dans la cantine

Les animations sont systématiquement annoncées aux enfants sur le totem situé à l'entrée du restaurant. Ces supports d'animation permettent de créer l'ambiance dès l'entrée et tout le long du parcours des enfants.

### Des thématiques variées et en lien avec le programme pédagogique

Nous traitons de sujets autour du gaspillage, du tri des déchets, de la découverte alimentaire (origine des produits, bienfaits..) et partons à la découverte du monde.

### Des parents bien informés

Les parents ont été systématiquement informés en amont des animations grâce à notre application SoHappy.



**Retrouvez en vidéo le programme d'animations 2023/2024 ! En scannant le QR code ou en cliquant ICI**

# COMPTE-RENDU QUALITE

5 thématiques pour un programme rythmé :



## L'odyssée du goût

3 temps forts dans l'année pour découvrir les saveurs du monde.

- 5 pays du monde en octobre 2023, à l'occasion de la « semaine de la saveur »,
- Les USA en janvier 2024
- Tahiti en mai 2024



## Mission recettes durables

12 nouveautés à découvrir

Des recettes sucrées ou salées,  
Des ingrédients connus pour leur faible impact sur l'environnement

Cette année : les lentilles, le brocoli, la noisette, la betterave....



## C'est la fête !

7 journées de fête pour célébrer les événements calendaires avec un menu « plaisir » à partager et une décoration du restaurant haute en couleur :

- Le repas de la rentrée en septembre
- Le repas de fin d'année en décembre
- Le partage de la galette en janvier
- La Chandeleur en février
- La Saint-Valentin pour l'amour du goût en février
- Le repas de Printemps en avril
- Le menu « Au revoir les grands » en juin



## Mission Tri

Une semaine pour apprendre aux enfants les gestes de tri des déchets et agir. Grâce à leur action concrète dans leur cantine, ils peuvent permettre de réduire leur empreinte carbone.

*Animation proposée pendant la semaine européenne du Développement Durable.*



## Mission Anti-Gaspi

Une semaine éducative pour comprendre la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire à travers une action collective.

*Animation proposée pendant la semaine européenne de la réduction des déchets*

# COMPTE-RENDU QUALITE

## Le calendrier des animations

Cette année, les animations se sont succédé de la manière suivante :

Calendrier scolaire 2023-2024 Programme des Animations Sodexo - Enfants 3-11 ans						ZONE A Académies de Besançon, Bordeaux, Clermont-Ferrand, Dijon, Grenoble, Limoges, Lyon, Poitiers	ZONE B Académies d'Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Metz, Nantes, Nice, Normandie, Orléans-Tours, Reims, Rennes, Strasbourg	ZONE C Académies de Créteil, Montpellier, Paris, Toulouse, Versailles			
SEPTEMBRE 2023	OCTOBRE 2023	NOVEMBRE 2023	DÉCEMBRE 2023	JANVIER 2024	FÉVRIER 2024	MARS 2024	AVRIL 2024	MAI 2024	JUIN 2024	JUILLET 2024	AOÛT 2024
VEN 1	DIM 1	MER 1	VEN 1	LUN 1	JEU 1	VEN 1	LUN 1	MER 1	SAM 1	LUN 1	JEU 1
SAM 2	JEU 2	JEU 2	SAM 2	MAR 2	MAR 2	SAM 2	MAR 2	JEU 2	DIM 2	MAR 2	VEN 2
DIM 3	SAM 3	VEN 3	DIM 3	MER 3	MER 3	DIM 3	MAR 3	VEN 3	JEU 4	MER 3	SAM 3
LUN 4	SAM 4	SAM 4	LUN 4	JEU 4	JEU 4	LUN 4	MAR 4	SAM 4	MER 5	JEU 4	DIM 4
MAR 5	DIM 5	VEN 5	MAR 5	VEN 5	MAR 5	MAR 5	MAR 5	DIM 5	VEN 5	VEN 5	LUN 5
LUN 6	SAM 6	MER 6	LUN 6	SAM 6	MER 6	MER 6	MAR 6	LUN 6	SAM 6	SAM 6	MAR 6
MAR 7	DIM 7	JEU 7	DIM 7	MER 7	MER 7	JEU 7	MAR 7	MAR 7	MAR 7	DIM 7	MER 7
SAM 8	JEU 8	MAR 8	SAM 8	JEU 8	JEU 8	MAR 8	MAR 8	MER 8	MAR 8	LUN 8	JEU 8
LUN 9	MAR 9	JEU 9	LUN 9	MAR 9	MAR 9	SAM 9	MAR 9	JEU 9	DIM 9	MAR 9	VEN 9
MAR 10	JEU 10	MAR 10	MAR 10	MAR 10	MAR 10	DIM 10	MAR 10	VEN 10	LUN 10	MER 10	SAM 10
DIM 11	MAR 11	JEU 11	DIM 11	VEN 11	MAR 11	JEU 11	MAR 11	SAM 11	MAR 11	JEU 11	DIM 11
LUN 12	MAR 12	MAR 12	LUN 12	MAR 12	MAR 12	MAR 12	MAR 12	VEN 12	MAR 12	VEN 12	LUN 12
MAR 13	JEU 13	MAR 13	MAR 13	MAR 13	MAR 13	MAR 13	MAR 13	JEU 13	JEU 13	SAM 13	MAR 13
VEN 14	MAR 14	MAR 14	VEN 14	MAR 14	MAR 14	MAR 14	MAR 14	VEN 14	VEN 14	DIM 14	MER 14
SAM 15	MAR 15	MAR 15	SAM 15	MAR 15	MAR 15	MAR 15	MAR 15	MAR 15	VEN 15	LUN 15	JEU 15
LUN 16	MAR 16	MAR 16	LUN 16	MAR 16	MAR 16	MAR 16	MAR 16	MAR 16	DIM 16	MAR 16	VEN 16
MAR 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	MAR 17	LUN 17	MER 17	SAM 17
VEN 18	MAR 18	MAR 18	VEN 18	MAR 18	MAR 18	MAR 18	MAR 18	JEU 18	MAR 18	JEU 18	DIM 18
SAM 19	MAR 19	MAR 19	SAM 19	MAR 19	MAR 19	MAR 19	MAR 19	MAR 19	MER 19	VEN 19	LUN 19
LUN 20	MAR 20	MAR 20	LUN 20	MAR 20	MAR 20	MAR 20	MAR 20	JEU 20	JEU 20	SAM 20	MAR 20
MAR 21	MAR 21	MAR 21	MAR 21	MAR 21	MAR 21	MAR 21	MAR 21	MAR 21	VEN 21	DIM 21	MER 21
VEN 22	MAR 22	MAR 22	VEN 22	MAR 22	MAR 22	MAR 22	MAR 22	MAR 22	SAM 22	LUN 22	JEU 22
SAM 23	MAR 23	MAR 23	SAM 23	MAR 23	MAR 23	MAR 23	MAR 23	MAR 23	DIM 23	MAR 23	VEN 23
DIM 24	MAR 24	MAR 24	DIM 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	MAR 24	SAM 24
LUN 25	MAR 25	MAR 25	LUN 25	MAR 25	MAR 25	MAR 25	MAR 25	MAR 25	VEN 25	JEU 25	DIM 25
MAR 26	MAR 26	MAR 26	MAR 26	MAR 26	MAR 26	MAR 26	MAR 26	MAR 26	VEN 26	VEN 26	LUN 26
VEN 27	MAR 27	MAR 27	VEN 27	MAR 27	MAR 27	MAR 27	MAR 27	MAR 27	LUN 27	SAM 27	MAR 27
SAM 28	MAR 28	MAR 28	SAM 28	MAR 28	MAR 28	MAR 28	MAR 28	MAR 28	MAR 28	DIM 28	MER 28
DIM 29	MAR 29	MAR 29	DIM 29	MAR 29	MAR 29	MAR 29	MAR 29	MAR 29	MAR 29	LUN 29	JEU 29
LUN 30	MAR 30	MAR 30	LUN 30	MAR 30	MAR 30	MAR 30	MAR 30	MAR 30	DIM 30	MAR 30	VEN 30
MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	MAR 31	VEN 31	MER 31	SAM 31

Les élèves qui n'ont pas cours le samedi sont en congés le vendredi soir après la classe.

Cela a ainsi représenté plus de 30 jours d'animations et temps forts réalisés dans l'année sur le temps du repas ou dans le cadre des centres de loisirs.



Toute l'année, retrouvez dans le contenu des animations sur :  
 La découverte des saveurs du monde  
 Les événements du calendrier  
 Les bons gestes pour la planète  
 La lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Des aliments bons pour la santé

Certifié exécutoire  
 Acte publié le 22 / 12 / 2025  
 ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
 Date de télétransmission : 22/12/2025  
 Date de réception préfecture : 22/12/2025  
 sodexo

# COMPTE-RENDU QUALITE

## L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs

En 2023-2024, un voyage à travers le monde.

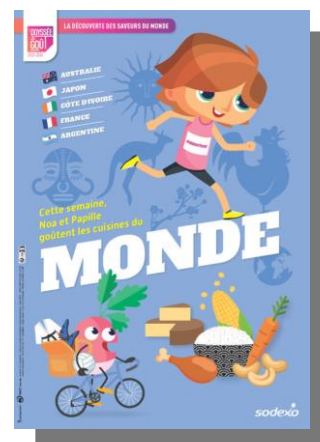
Destinations lointaines ou saveurs différentes du quotidien... Les enfants ont découvert de nouveaux goûts à travers des menus du monde.

En octobre 2023, à l'occasion de la « semaine de la saveur », le cap a été mis vers :

- L'Argentine
- L'Australie
- L'Afrique
- Le Japon
- La France

En janvier 2024, la destination était les USA et le thème « le Breaking ».

En mai 2024, la troisième étape du voyage gourmand a eu lieu à Tahiti avec des recettes ensoleillées et des menus riches en fruits et légumes.



**LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DU MONDE**

Noa et Papille  
goûtent les cuisines du

# MONDE

AUSTRALIE JAPON CÔTE D'IVOIRE FRANCE ARGENTINE

LUNDI Argentine	MARDI Australie	MERCREDI Afrique	JEUDI Japon	VENDREDI France
Salade iceberg, sauce chimichurri	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au citron vert	Chou blanc vinaigrette soja sésame citron	Tomate vinaigrette
Sauté de bœuf sauce barbecue	Aiguillette de poulet sauce tomate et cheddar	Emincé de dinde sauce kedjenou	Œuf dur	Beignet de poisson blanc
Pomme de terre quartiers façon potatoes	Macaroni	Semoule	Riz et poêlée de légumes asiatiques sauce teriyaki	Carottes persillées
Fromage blanc nature et confiture de lait	Fromage fondu Vache qui rit	Petit fromage frais aromatisé	Yaourt nature et sucre	Camembert
Biscuit sablé coco	Fruit	Banane sauce chocolat	Smoothie d'ananas et fruit de la passion	Cake à la crème de marron

Certifié exécutoire  
Acte publié le 22 / 12 / 2025

25

Accusé de réception en préfecture  
093-219300438-20251216-DLB-2025-12-00-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

création et conception : Agence madagascar communications - Juin 2023

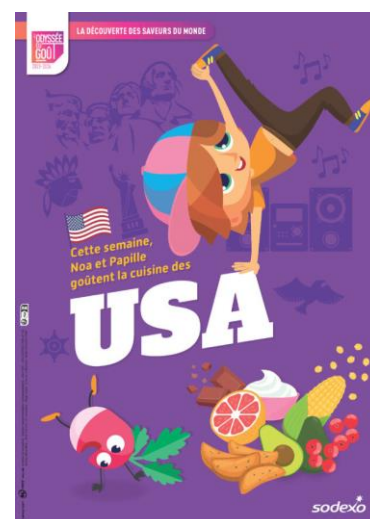
# COMPTE-RENDU QUALITE

## L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs



En janvier, cap sur les Etats-Unis avec le Break Dance

Au cœur de l'hiver, les enfants sont partis à la découverte de la culture américaine avec des plats divers mais surtout équilibrés !



Menu USA :
Carottes râpées vinaigrette crémeuse ciboulette
Saucisse de volaille & ketchup
Pommes Paillason
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Smoothie pomme, cranberry, yaourt

# COMPTE-RENDU QUALITE

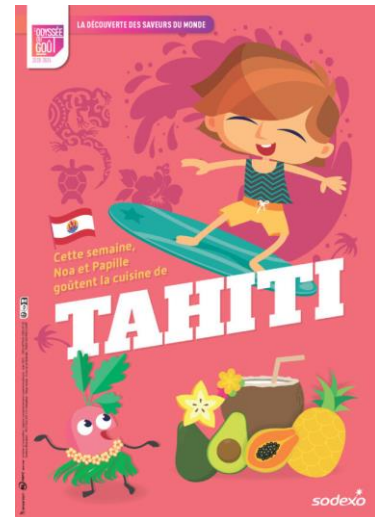
## L'Odyssée du goût : la découverte de nouvelles saveurs

En mai, les enfants ont découvert Tahiti avec le surf !

Les menus étaient enrichis de recettes ensoleillées découvrant les plaisirs de Tahiti.



Menu Tahiti :
Radis, carottes et sauce guacamole au fromage blanc
Hoki sauce coco citron vert
Riz
Fromage blanc et sucre roux
Cake coco et pépites de chocolat



# COMPTE-RENDU QUALITE

## L'Odysée du goût : la découverte de nouvelles saveurs

Les supports d'éducation alimentaire



Dès l'entrée de la cantine, un totem très visible présentait les animations. Des affiches venaient relayer l'animation dans la salle de restauration pour plonger davantage les enfants dans l'ambiance et les inciter à participer.



Sensibiliser les enfants aux bienfaits des aliments



Origine des produits, bienfaits nutritionnels, reconnaissance visuelle... À chaque temps fort, une grande BD de Noa et Papille était affichée dans la cantine. Les objectifs pour les enfants étaient : être sensibilisés au bien-manger et faire le lien avec le menu du jour.

Les enfants recevaient également un livret adapté à leur âge : Pour les 3-6 ans, des jeux autour de la reconnaissance des produits du pays ou de la région concerné(e), et de leur origine.

Pour les 6-10 ans, un carnet de voyage mettant en scène Noa et Papilles qui délivraient les messages d'éducation alimentaire et faisaient référence à la grande affiche.



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

Ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

Événements du calendrier, actualités, traditions culinaires... C'est la fête à la cantine !

Pour l'occasion, des supports colorés permettent de mettre une ambiance festive propice à la bonne humeur (ballon, affiche, mobile et accessoire pour le personnel de service).

### 7 animations ont eu lieu dans l'année :

- Septembre 2023 : le cocktail de bienvenue à l'occasion de **la rentrée** scolaire, les enfants ont fêté les retrouvailles avec les copains.  
Le plus ! Les plus grands ont parrainé les plus petits pour ce 1er jour !
- Décembre 2023 : un repas gourmand a clôturé l'année en beauté.
- Janvier 2024 : les enfants ont partagé la galette des rois et sa couronne pour les plus chanceux
- Février 2024 : les crêpes se sont invitées en dessert.
- Avril 2024 : un repas festif pour célébrer le Printemps
- Autre temps fort de l'année célébré en juin 24, un menu spécial « Au revoir les grands ! » pour fêter la fin d'un cycle pour les aînés de l'école.



Exemple de menu de rentrée
Coleslaw
Crispidor & ketchup
Coquillettes semi complètes
Fromage blanc et sucre
Smoothie abricot, pomme, banane



# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Repas de fin d'année » en décembre 2023

Menu « Repas de fin d'année »
Gougère au fromage sur lit de salade
Parfait de bœuf sauce aux légumes d'antan
Croquettes de pommes de terre
Fromage frais Croc'lait
Entremets sapin aux deux chocolats
Chocolat de Noël



### Les photos



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

# COMPTE-RENDU QUALITE



## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Galette des rois » en janvier 2024



Menu « Galette des rois »
Endives vinaigrette
Jambon blanc
Purée Crécy
Petit fromage frais sucré
Galette des rois

### Les photos



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025



# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Vive les crêpes ! » en février 2024



Menu « Vive les crêpes ! »
Carottes râpées vinaigrette
Cubes de saumon sauce crème
Chou-fleur sauce blanche
Fromage frais Saint Morêt
Crêpe à la confiture



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Neuilly-Plaisance

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Saint-Valentin » en février 2024



<b>Menu « Saint-Valentin »</b>
Carottes râpées vinaigrette passion
Poulet rôti au jus
Gnocchetti à la sauce tomate
Fromage blanc et topping fruit rouge
Cake aux pralines roses

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « Repas de printemps » en avril 2024



Menu « Repas de printemps »
Concombre sauce tzatziki
Rôti de dinde sauce champignon crémée
Duo de carottes jaune et orange
Yaourt aromatisé
Moelleux au chocolat

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Neuilly-Plaisance

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C'est la fête ! : Les événements du calendrier en toute convivialité

L'animation « C'est Bientôt les vacances ! » en juin 2024



Menu « C'est Bientôt les vacances ! »
Carottes râpées vinaigrette crémeuse à la ciboulette
Fish burger
Pommes paillason
Yaourt nature et sucre
Smoothie fraise et basilic

# COMPTE-RENDU QUALITE

MISSION  
RECETTES  
DURABLES

## Des recettes durables: Des aliments bons pour la planète

12 recettes, sucrées ou salées, autour d'ingrédients connus pour leur moindre impact sur l'environnement.

Des ingrédients ont été identifiés par l'association WWF (World Wide Fund) dans le rapport "les 50 futurs ingrédients" pour leur moindre impact sur l'environnement et leurs qualités nutritionnelles. Nous en avons choisi plusieurs pour créer les nouvelles recettes à faire découvrir aux enfants : les lentilles, la noisette, le brocoli, les haricots....

**Des affiches** ont été mises en place avec les ingrédients principaux, leurs bienfaits et leur utilité dans le but d'aider les enfants à comprendre ce qu'ils mangent et à se sentir en confiance.

**Un livre d'or pour donner son avis** : les enfants ont pu réagir tout au long de l'année à ce qu'ils ont goûté en collant des gommettes vertes (j'ai aimé) ou rouges (je n'ai pas aimé). Les appréciations ont été restituées aux Chefs en fin d'année pour les guider dans leurs créativité.

Les recettes proposées tout au long de cette année:

- Le gâteau aux haricots blancs et myrtilles,
- Les fusilli et sauce tomate aux lentilles corail,
- Duo de brocoli et chou-fleur,
- Le cake aux lentilles vertes, carottes, petit pois, noisettes et sauce fromage blanc ciboulette,
- Les épinards sauce béchamel au lait de coco,
- La pâte à tartiner maison,
- Le velouté de potiron, lentilles vertes, miel et emmental,
- Les macaronis et crème de betterave,
- Le gâteau aux haricots blancs et chocolat,
- Les farfalles sauce pesto brocolis, haricots blancs et brunoise de carotte,
- La salade verte et crumble de graines de courge,
- Salade de lentilles vertes et fromage de brebis,
- Le fondant aux haricots rouges et framboises.



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

ville de Neuilly-Plaisance

36

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

sodexo

## Mission planète : la sensibilisation à l'environnement

À l'horizon de 2025, le tri des bio-déchets sera généralisé afin que ces déchets biodégradables soient revalorisés et deviennent des ressources nutritives pour nos sols plutôt que perdus.

Pour préparer les enfants à cette transition, nous leur avons donné les clés pour faire leurs premiers pas d'écocitoyens.

Pendant une semaine, les enfants ont été incités à agir concrètement dans la cantine via des affichages incitatifs placés aux endroits stratégiques du restaurant :

- Sur les tables, des chevalets ont permis d'apprendre à distinguer les bio-déchets des déchets recyclables
- Au niveau des poubelles de tri pour reconnaître en un coup d'œil le bon emplacement
- En fin de repas, un pense-bête a été remis à chaque enfant pour poursuivre l'action en famille,



# COMPTE-RENDU QUALITE

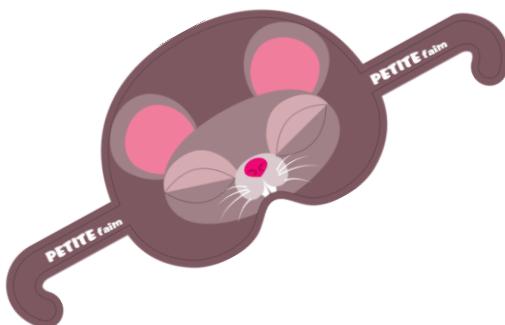


## Mission anti-gaspi

Expliquer le mécanisme de la faim aux enfants, les inciter à s'interroger sur leur appétit pour se servir en quantités adaptée, voici les idées fortes de cette animation.

Pendant une semaine, les enfants ont pu identifier les mauvaises habitudes qui génèrent du gaspillage dans leur cantine.

Les enfants ont pu chercher toutes les situations de la vie courante qui génèrent du gaspillage dans leur cantine. Les bons gestes à adopter ont ensuite été affichés dans le self tout au long du parcours des enfants.



# COMPTE-RENDU QUALITE

## Autres animations

Tout au long de l'année, d'autres animations/menus festifs ont pu être proposées aux enfants.


Durant l'année, les animations suivantes ont également été proposés :

- Les animations fontaine à chocolat
- Le petit-déjeuner



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 Neuilly-Plaisance

# COMPTE-RENDU QUALITE

## E – Animations pour le portage de repas

Un programme d'animations spécifiques est conçu et mis en place pour nos « séniors ». Les thèmes, variés répondent à leurs aspirations :

### RECAPITULATIF DES ANIMATIONS PORTAGE

29 septembre	<b>Repas d'automne</b>
9 au 15 octobre	<b>La Semaine Bleue</b>
16 novembre	<b>Beaujolais Nouveau</b>
22 décembre	<b>Repas de fin d'année</b>
29 décembre	<b>Repas de fin d'année</b>
12 janvier	<b>Epiphanie</b>
2 février	<b>Chandeleur</b>
8 février	<b>Menu montagnard</b>
22 mars	<b>C'est le printemps</b>
5 avril	<b>Repas de Pâques</b>
17 mai	<b>Menu breton</b>
21 juin	<b>C'est l'été</b>
14 juillet	<b>Menu France</b>
<b>TOTAL</b> <b>Septembre 2023</b> <b>à Août 2024</b>	<b>13</b>

# COMPTE-RENDU QUALITE

## F – La communication

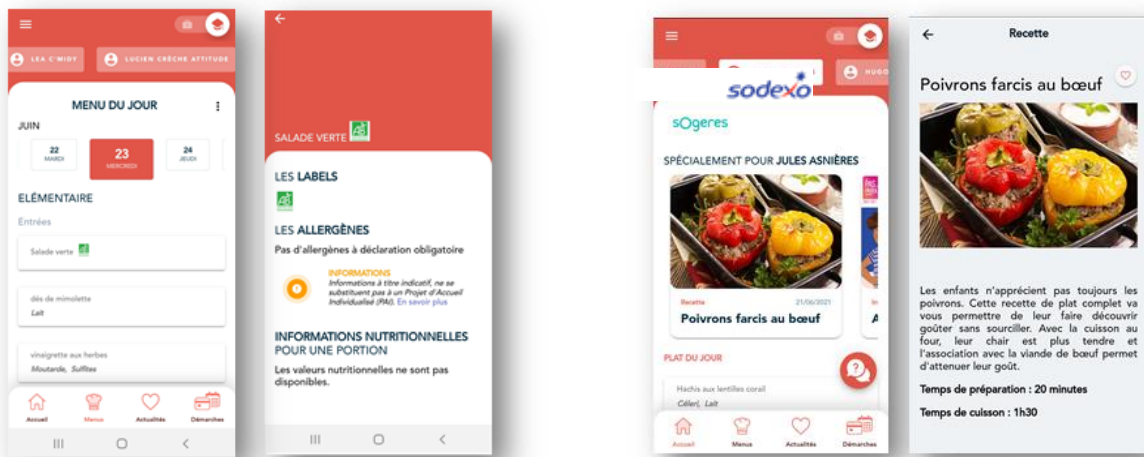
### La communication Famille



#### A la rentrée, l'ouverture de l'application SoHappy

L'application SoHappy permet d'informer les parents de manière rapide et efficace. A chaque publication, ils reçoivent une notification pour aller consulter l'article.

SoHappy permet également aux parents de consulter le menu, les allergènes et les labels qualité.



# COMPTE-RENDU QUALITE

## La communication Famille

### Toute l'année, de l'information sur SoHappy



Cette année, 75 articles ont été postés dans l'application sur la nutrition, les animations et des idées recettes pour le soir.

septembre 23		octobre 23			
S36	Risotto chou romanesco et champignon	C'est la fête ! Bienvenue à tous !	S40	Recette en famille : Muffin patate douce et garniture au chocolat	Recette durable - Brocolis au curry
S37	Recette anti gaspi : Wok végétarien	Une recette durable : Le gâteau aux haricots blancs et myrtilles	S41	Recette en famille : Tarte aux noix et aux pommes	Odysée du goût - Les saveurs du monde
S38	Recette en famille : Falafels au brocoli	Recette Pas pareille - Parmentier aux deux pommes	S42	Recette en famille : Hachis parmentier végétarien aux lentilles	
S39	Recette en famille : Pâtes au pesto brocoli	Mission tri: bien trier ses déchets, un geste important pour protéger la planète	S43	Recette en famille : Tarte au potimarron	
novembre 23		décembre 23			
S44	Recette en famille : Crumble poire et châtaigne	Recette durable - Cake aux lentilles vertes, carottes, noisettes	S48	Recette en famille : Flamiche de poireau	Recette Durable - Pâte à tartiner maison
S45	Recette en famille : Purée de patate douce au lait de coco		S49	Recette en famille : Pancakes aux épinards et farine de pois chiche	Recette Pas pareille - Purée de potiron et butternut
S46	Recette en famille : Butternut rôti aux épices	Recette durable - Epinards sauce béchamel au lait de coco	S50	Recette en famille : Sablés aux épices	C'est la fête ! Repas de fin d'année !
S47	Recette en famille : Cake orange et graine de pavot	Recette durable - Epinards sauce béchamel au lait de coco	S51	Recette en famille : Pain d'épices façon cake	
			S52	Recette en famille : Croquettes Chou-Fleur	

Article  
recette

Article  
animation

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

ville de Neuilly-Plaisance

# COMPTE-RENDU QUALITE



S1 <u>janvier 24</u>		S5 <u>février 24</u>	
Recette en famille : Galette des rois au chocolat et noisette sans gluten	Animation c'est la fête : La galette des rois	Recette en famille : Crêpes aux champignons et crème aux herbes	Animations c'est la fête : Vive les crêpes
S2	Recette en famille : Gâteau à l'orange	S6	Recette en famille : La purée de panais et pommes de terre
	Une recette durable à découvrir : Le velouté de betterave et lentilles corail		
S3	Recette en famille : Pommes de terre à la suédoise	S7	Recette en famille : Lasagne saumon - épinard
	Odysée du goût : USA		Animation c'est la fête : La Saint - Valentin
S4	Recette en famille : Les barres du Muesli	S8	Recette en famille : Cookies bananes flocons d'avoine et chocolat
	Une recette durable à découvrir : Le haricot blanc		
S9 <u>Mars 24</u>		S14 <u>avril 24</u>	
Recette en famille : Panacotta Kiwi		Recette en famille : Tarte aux poireaux et à la crème d'artichaut	Animation c'est la fête : Repas de printemps
S10	Recette en famille : Mini quiche à la carotte	S15	Recette en famille : Cake au citron
S11	Recette en famille : Naan Cheese	S16	Recette en famille : Aranchini à la sicilienne
	Une recette durable à découvrir : Le brocoli		
S12	Recette en famille : « Hotwings », de chou - fleur	S17	Recette en famille : Tarte aux asperges et au fromage de chèvre
	Une recette durable à découvrir : La graine de courge		
S13	Recette en famille : Nuggets de brocolis		

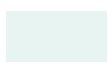
# COMPTE-RENDU QUALITE



S18 <b>mai 23</b>		S22 <b>juin 23</b>	
Recette en famille : Moelleux au chocolat et à la betterave		Brochettes de crevettes grillées	Recette pas pareille : Melon orange /melon d'eau
S19		S23	
Velouté de navets	Recette durable : La lentille verte	Crumble abricot amande	
S20		S24	
Crème aux fraises sans sucre	Animation Odyssée du goût : Tahiti	Caviar d'aubergine	
S21		S25	
Risotto aux légumes de printemps		Flan de blettes à la moutarde	Animation c'est la fête ! C'est bientôt les vacances !
S26 <b>juillet 23</b>		S31 <b>Août 23</b>	
Crumble aux prunes		Poivrons farcis au riz et légumes	
S27		S32	
Clafoutis aux cerises		Tarte à la tomate et à la moutarde	
S28		S33	
Chana masala		Crumble aux pêches et framboises	
S29		S34	
Taboulé à l'orientale		Tarte aux figues et au miel	
S30			
Smoothie Courgette Kiwi		Cheesecake aux abricots	



Article  
recette



Article  
animation

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 2. Sécurité des aliments

### A – Résultats des analyses bactériologiques

Les analyses bactériologiques sont réalisées mensuellement par un laboratoire d'analyses microbiologiques indépendant, Mérieux.

Elles sont destinées à évaluer la qualité bactériologique des matières premières alimentaires et des produits préparés par la cuisine ainsi que l'état de propreté du matériel et des locaux.

#### Plan d'échantillonnage annuel sur les offices scolaires et petite enfance :

- 2 audits hygiène sur chaque office
- 1 audits locaux, matériel et circuit sur chaque office
- 4 analyses bactériologiques : 3 hygiènes des procédés et 1 critères de sécurité
- 3 prélèvements de surface dont 1 avec recherche de Listeria

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 25 audits hygiène et 11 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Mérieux afin d'évaluer l'application du dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### Résultats d'audit hygiène :

Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
08/12/2023	Office livré _audit complet	SOD ECOLE FRAPIE 000310	100
15/12/2023	Office livré _audit complet	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES 000310	89.5
18/12/2023	Office livré _audit complet	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310	100
18/12/2023	Office livré _audit complet	SOD ECOLE CAHOUETTES 000310	100
18/12/2023	Office livré _audit complet	SOD ECOLE VICTOR HUGO MATER 000310	100
18/12/2023	Office livré _audit complet	SOD EC VICTOR HUGO PRIM ET OFFICE 000310	100
18/12/2023	Office livré _audit complet	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310	100
11/01/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE HERRIOT 000310	95.5
11/01/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310	83.5
11/01/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310	95.5
15/01/2024	Office livré _audit complet	SOD CRECHE CENTRE 000310	79.9
15/01/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE FOCH 000310	89.5
15/01/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE JOFFRE 000310	96
25/01/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE CENTRE 000310	100
14/03/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE FRAPIE 000310	94.5
14/03/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310	96
19/03/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310	99
19/03/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE CAHOUETTES 000310	94.5
19/03/2024	Office livré _audit complet	SOD CRECHE CENTRE 000310	79.9
07/06/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE HERRIOT 000310	87
07/06/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE FOCH 000310	91.5
02/07/2024	Office livré _audit complet	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310	86.5
02/07/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310	97
02/07/2024	Office livré _audit complet	SOD ECOLE CENTRE 000310	86.5
02/07/2024	Office livré _audit complet	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES 000310	80.5

Note moyenne obtenue : 92,89/100

Ce résultat est très satisfaisant.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Résultats des audits hygiène

Durant la période, 25 audits hygiène et 11 audits locaux ont été effectués par le laboratoire Mérieux afin d'évaluer l'application du dispositif d'hygiène et de traçabilité.

### Résultats d'audit locaux :

Date	Libellé Prestation	Libellé Détail	Résultat
02/07/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE CENTRE 000310	90.5
02/07/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD CRECHE ABBE PIERRE 000310	89.5
02/07/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE BEL AIR PRIM ET MATERN 000310	89.5
02/07/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD CRECHE PIROUETTES CAHOUETTES 000310	90.5
07/06/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE HERRIOT 000310	95
07/06/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE FOCH 000310	86.5
19/03/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE CAHOUETTES 000310	89
19/03/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD CRECHE CENTRE 000310	82.5
19/03/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE PAUL LETOMBE 000310	75
14/03/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE PAUL DOUMER 000310	74
14/03/2024	Audit locaux matériels circuit	SOD ECOLE FRAPIE 000310	71

Note moyenne obtenue : 80,8/100

Ce résultat est très satisfaisant.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 3. Formation du personnel

### A – La formation pour réussir dans son poste et son métier

La formation est un axe majeur de la politique Ressources Humaines de Sodexo.

Sodexo dispose d'un organisme de formation dédié et accrédité par la branche professionnelle.

Chaque année, nos collaborateurs ont à leur disposition un plan de formation comprenant plus de 100 stages permettant :

- De renforcer leurs connaissances métiers de base (ex. « Les fondamentaux de la cuisine », « Les rôles et missions du magasinier »).
- De garantir la maîtrise des procédés, la bonne utilisation des matériels et la maîtrise des points critiques à toutes les étapes (ex. « Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire »).
- D'améliorer le service et l'accueil des convives (ex. « Connaître les besoins et attentes des enfants »).
- De promouvoir une démarche environnementale responsable (ex. « Mettre en œuvre une démarche de développement durable »).
- De développer les compétences individuelles et collectives pour apporter des perspectives d'évolution aux collaborateurs (ex. « Conduire une équipe au quotidien », « Devenir maître d'apprentissage »).



# COMPTE-RENDU QUALITE

## FOCUS SUR LES FORMATIONS « VEGETALISATION DE NOS ASSIETTES »

Sodexo déploie également son programme de formation pour réussir la végétalisation des assiettes.

- Formation des chefs aux recettes végétariennes



**8h Accueil**

Présentation théorique :

- Contexte environnemental et culinaire
- Notion nutritionnelle sur les ingrédients à favoriser
- Les appellations et allégations

**10H30-10H45 Pause**

Les ingrédients disponibles  
Création et réalisation de recettes

**13H30 Dressage et dégustation des plats**

Débriefing de la journée

*Déroulé de la formation*

# COMPTE-RENDU QUALITE

Les chauffeurs jouent un rôle crucial dans la fourniture de services aux équipes des cantines et dans la qualité de nos prestations. Nous leur accordons une attention particulière en les accompagnant dans leurs fonctions et en les formant sur les sujets suivants :

## Le métier de chauffeur

Le chauffeur est formé sur les points suivants :

- L'hygiène
- Les contrôles et les enregistrements
- Le nettoyage et la désinfection
- L'organisation
- Le rangement du camion
- La fermeture des portes du camion
- La tenue impeccable
- Les informations sur les retards éventuels

## Le respect de l'environnement

Nos chauffeurs - livreurs suivent aussi une formation à l'éco - conduite pour réduire l'impact environnemental des livraisons.

## La qualité de service

Les points suivants sont également abordés :

- Dire bonjour avec le sourire
- Penser au client avant soi
- Informer sur la prestation livrée
- Informer sur les animations
- Contrôler les livraisons avec le client
- Savoir gérer les situations délicates



# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Les formations diplômantes tutorées

La VAE est un moyen d'obtenir une certification (diplôme, CQP...), en faisant reconnaître ses compétences acquises par l'expérience. Elle consiste à expliciter ses compétences mises en œuvre dans des situations professionnelles vécues, et à les écrire.

Sodexo accompagne ses collaborateurs pour progresser avec une vision partagée dans la même direction, à titre d'exemple, c'est en juin dernier que Raphaëlle, collaboratrice handicapée depuis 4 ans, a obtenu son certificat de qualification professionnelle Agent Polyvalent de Restauration en VAE ( Validation des Acquis de l'Expérience)

Accompagnée personnellement pendant 4 mois par un formateur de l'organisme Asforest, spécialisé dans les parcours VAE, la préparation de ce diplôme a permis à Raphaëlle de faire un point sur les diverses expériences acquises pendant son parcours professionnel dans l'entreprise.

## C – Les formations au développement personnel pour s'enrichir

Chaque année, Sodexo conçoit un catalogue de formation CPF (Compte personnel de Formation) spécifique, envoyé aux 25000 collaborateurs de l'entreprise.

L'offre de formation est orientée sur le « développement personnel » du collaborateur afin qu'il s'enrichisse personnellement et se sente plus épanoui.



# COMPTE-RENDU QUALITE



Nos chefs de production et chefs de fabrication sont formés chaque année aux techniques culinaires et aux nouvelles recettes à venir.



## Contenu de la formation :

- Initiation ou rappel des marqueurs de l'offre culinaire
- Formation aux techniques culinaires correspondantes (Cuisine végétarienne, les vinaigrettes maison, les cuissons des poissons et des viandes, es sauces, les pâtisseries...)
- Sensibilisation au respect des fiches recettes
- Echange de bonnes pratiques
- Réalisation des nouvelles recettes qui seront au programme des animations de l'année suivante

# COMPTE-RENDU QUALITE

## D – Les actions de formation sur la période

Les actions de formation sur la période :

Thème ou titre de la formation	Durée	Personnes formées	Formateur	Date de réalisation
HACCP	3H	Christelle DE SOUSA Anissa BOT Albertina DIBAKA Laura MARIN Awaou BANKOLE Sanou DIABY Sylvie LOUIT Marthe BERING Marilyne CHOTARD	Sophie MARION	11/10/2023
HACCP	3H	Anissa DARASSAS Saadia FERROUJ Alice EDWIN Houda KOCHAT Naima TIADI Houria ARIF	Sophie MARION	18/10/2023
HACCP	3H	Rabia GUILBERT Ana TRAN Emma ABDERREHEMAN Halima DESNOYER Zahra FERROUJ Fathia GERMAIN Naouel GUERBAA	Sophie MARION	08/11/2023
HACCP	3H	Sara TIHADI Lina KOUBA Zaina HAMLADJI Zina ADJENAK Fathia TRAYEM Lucilene DAMASCENO Stéphane METHIVIER Christine VINCENT Fadela GHOMARI Sylvie PETIT	Sophie MARION	15/11/2023
HACCP	3H	Germaine SANOGO Audrey DESREUX Gregory DEVOS Magali PIERROT Lila OUIDI Sylvie MASSOT Rabah DJEBBAR	Eric LEBEGUE	22/05/2024
HACCP	3H	Arlette OBAMBE Chouchouna BIDI Christelle DE SOUSA Djamiila ADAFER Fatma NIAF Laurent BRODIER Mariama ATHOUMANI Merfat BENYAMIN Nassima RAHOU Virginie CRISTIANI	Eric LEBEGUE	29/05/2024

# COMPTE-RENDU QUALITE

## 4. Actions en matière de développement durable

Les citoyens français étant de plus en plus conscients et engagés pour l'écologie et le respect des hommes, ils attendent de votre ville une attitude exemplaire, surtout en termes de restauration des jeunes convives. En réponse, notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises se déploie selon 3 axes :

### Pourquoi Sodexo s'engage ?



### Nos 3 impacts

<b>Nos 3 rôles</b>	En tant qu'employeur	Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs	Promouvoir une culture de diversité et d'inclusion	Favoriser une culture de la responsabilité environnementale
	En tant que prestataire de service	Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains	Promouvoir le développement local	S'approvisionner de façon responsable en réduisant les émissions de carbone
	En tant qu'entreprise citoyenne	Lutter contre la faim et la malnutrition	Prôner la diversité et l'inclusion comme catalyseurs d'une évolution sociétale	Lutter contre le gaspillage

**3 rôles x 3 impacts = 9 ENGAGEMENTS**



# COMPTE-RENDU QUALITE

## A – Nutrition, Santé & Bien-Etre

### Promouvoir des choix alimentaires variés et équilibrés

- Nous concevons des **menus variés et équilibrés** respectant les recommandations nutritionnelles en vigueur et votre cahier des charges.
- Nous proposons des **recettes créatives afin de favoriser la consommation de fruits et de légumes** (ex : smoothie pomme framboise, bâtonnets de carotte, ...)
- Nous informons les familles à travers le **site internet et l'appli « So Happy »**



### Favoriser la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses

- Nous avons fixé des **critères nutritionnels** sur les taux de sel, de sucre et de matières grasses afin de maîtriser la composition des produits élaborés que nous référençons.
- Lors de l'élaboration des menus, nous proscrivons les associations d'aliments riches en graisses (ex : charcuterie + frites) ou de produits sucrés.
- Nous utilisons essentiellement des **produits frais** et des produits non-pré-élaborés. Cela permet de garantir une maîtrise des apports en sel, en sucre et en matières grasses dans nos plats.
- Nous proposons des **pâtisseries fraîches** réalisées sur la cuisine qui sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles.
- Nous ne mettons pas de salière à libre disposition des enfants.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## B – Environnement / Achats durables

### Code de conduite de la chaîne d’approvisionnement

- **Une charte « Achats responsables »** est signée avec tous nos fournisseurs. Elle les engage contractuellement au respect des critères sociétaux

### Le respect de la loi EGALIM

- Taux EGALIM pour la Ville :
  - ✓ 61% dont 20% issus de l’agriculture biologique ou en conversion et 11 % de poissons pêche durable MSC pour les écoles et le centre de loisirs
  - ✓ 54,8% dont 20% issus de l’agriculture biologique ou en conversion et 11 % de poissons pêche durable MSC pour le CCAS et les agents municipaux
  - ✓ 54% dont 20% issus de l’agriculture biologique ou en conversion et 9 % de poissons pêche durable MSC pour la petite enfance

### Produits locaux, saisonniers ou issus de l’agriculture responsable

- En privilégiant les **fruits et légumes de saison**, nous réduisons les impacts environnementaux liés au transport et favorisons le développement de l’économie locale.
- Tous nos légumes surgelés sont cultivés dans le respect des principes de l’agriculture raisonnée.

### Produits de la mer issus de filières durables

- Nous avons fait le choix de ne pas mettre dans nos menus des espèces menacées et de privilégier les poissons pêchés dans le **respect des pratiques responsables et de la saisonnalité. 95% minimum** du poisson servi est issu de la pêche durable et responsable.

### Equipements et fournitures issues de filières durables

- Nos supports de communication et d’animations sont imprimés sur du **papier issu de forêts gérées durablement**.
- Sur la cuisine, nous utilisons du papier à usage unique issu de fibres recyclées.

# COMPTE-RENDU QUALITE

## C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

### La gestion des déchets

- Dans la cuisine, nous trions et valorisons les déchets.
- Dans la cantine, nous mettons en place du **matériel de sensibilisation sur le tri et la réduction des déchets auprès des enfants (gachimètre, affiches,...)**
- Des bornes de tri permettent de faire participer les enfants au recyclage des déchets. Ces bornes permettent un tri sélectif : des déchets organiques (restes alimentaires), des déchets non organiques (quasi exclusivement les pots de yaourts et les emballages de certains fromages) et du pain.

### Achats de matériels pour réduire les déchets :

- Bornes de tri dans les offices
- Balances de pesée des déchets
- Gachimètre
- Centrifugeuses



# COMPTE-RENDU QUALITE

## C – Environnement / La réduction de notre empreinte carbone

### Réduction progressive du plastique à usage unique

Cette année, dans le but de diminuer notre empreinte carbone, nous réduisons l'utilisation de barquettes en plastique en raison des risques importants qu'elles présentent, notamment liés aux perturbateurs endocriniens.

Nous proposons désormais des barquettes en cellulose comme alternative.

#### Ses avantages ?

- Bonne tenue, rigidité pour une manipulation aisée. Imperméabilité
- Garanti sans ajout de bisphéno
- Conduit peu de chaleur pour des manipulations sûres. Compatible avec les supports barquettes actuels.
- Adapté à toutes les filières de valorisation existantes : voie énergétique classique, mise en compostage, méthanisation
- Cellulose provenant de bois issu de forêts certifiées FSC.
- Incassable, robuste et indéformable
- Recyclable à l'infini



# COMPTE-RENDU QUALITE

## D – Développement des communautés locales

### Promouvoir l'achat local

- Pour les fruits et légumes, nous travaillons en priorité avec les **producteurs locaux**.
- Pour les produits BIO, nous privilégions autant que possible les **achats locaux et 100% français**.
- Le pain est bio et local et vient de la boulangerie ECOPAIN BLE D'ORGE à Noisy Le Sec.

### L'insertion professionnelle

- Pour le personnel de cuisine, nous favorisons l'emploi local.

### Développement des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés.

- Nous promovons la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :
  - Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc.

## E – Environnement / Lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions mises en place sur les offices (Formation, animations, affiches, décoration)

### Animations anti-gaspi

Animation lors de la semaine de la réduction des déchets

### Sensibilisation dans les cantines

Mise en place d'affiches, de chevalet, de stop rayons pour sensibiliser les enfants



### Mise en place du tri des déchets

Installations de tables de tri avec balance de pesée des déchets et d'un gachimètre pour les élémentaires:



### Amélioration continue des menus

Grâce aux notes CMonGoût les menus et recettes sont constamment améliorés pour plaire aux enfants.

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

Ville de Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

sodexo

# 03

## Compte-rendu technique

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

 *ville de* Neuilly-Plaisance

Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025

 sodexo

# Sommaire

<b>03 – COMPTE-RENDU TECHNIQUE</b>	<b>p. 61</b>
1. Liste des contrats	p. 63
2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués	p. 64

# COMPTE-RENDU TECHNIQUE

## 1. Liste des contrats

Voici la liste des professionnels avec lesquels des contrats de sous-traitance sont établis afin de réaliser la maintenance et l'entretien des offices :

Société	Prestations
3C Compétence Cuisine Collective	Maintenance préventive et curative matériel de cuisine
IGIENAIR	Entretien annuel des hottes
INITIAL SERVICES	Expert en location- entretien d'articles textiles et d'hygiène

En septembre 2023, les agents d'office ont reçu une nouvelle dotation de blouses, plus adaptée à leur confort au travail.

**Vous trouverez en Annexe 3 le visuel des nouvelles blouses.**

# COMPTE-RENDU TECHNIQUE

## 2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués

Travaux de maintenance effectués sur les offices :

Fournisseurs	Fonction	Montant
3C COMPETENCE CUISINE COLLECTIVITE	Installation et Maintenance	24 656
IGIENAIR	Installation et Maintenance	12 846
AUTRES		42
<b>TOTAL ENTRETIEN ET REPARATION</b>		<b>37 544</b>

# COMPTE-RENDU TECHNIQUE

## 2. Les travaux de maintenance, de renouvellement et de second œuvre effectués

Renouvellements réalisés sur les offices :

Date de mise en service	Désignation	Montant
Novembre 2023	Vaisselle scolaire CHOMETTE	2151,65
Mars 2024	Vaisselle crèche CHOMETTE	1479,10
Juillet 2024	Sacs Isothermes 65L	538,20
	<b>TOTAL RENOUVELLEMENT DU MATERIEL 2023/2024</b>	<b>4168,95</b>

Certifié exécutoire  
Acte publié le 22 / 12 / 2025

# 04

## Compte-rendu Financier

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# Sommaire

<b>04 – COMPTE-RENDU FINANCIER</b>	<b>p. 66</b>
<b>1. Fréquentation</b>	<b>p. 68</b>
A. Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie	p. 68
B. Evolution de la fréquentation par rapport à N-1	p. 69
<b>2. Compte de résultat</b>	<b>p. 70</b>
A. Chiffre d'affaires	p. 71
B. Coût d'approvisionnement alimentaire, de produits d'entretien et de conditionnement à jeter	p. 72
C. Effectifs et frais de personnel	p. 73
D. Achats non stockés	p. 74
E. Impôts et taxes	p. 75
F. Facturation et impayés	p. 76
<b>3. Tarification et encaissements</b>	<b>p. 77</b>
A. Prix de vente contractuels	p. 77
B. Fonctionnement de la facturation	p. 78
C. Encaissements	p. 79
D. Etat des impayés	p. 80

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## 1. Fréquentation

### A – Nombre total de repas commandés suivant leur catégorie

	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Pique Nique Maternelle	Pique Nique Élémentaire	Pique Nique Adulte	Déjeuner petite enfance Petits	Déjeuner petite enfance Moyens	Déjeuner petite enfance Grands	Déjeuner adulte encadrant	TOTAL
septembre-23	9 036	14 582	1 054	192	928	1 006	1 031	281				108	465	1 102	93	29 878
octobre-23	6 953	10 981	804	192	862	1 984	1 694	499	60	384	49	107	558	1 216	99	26 442
novembre-23	8 827	13 404	1 011	190	824	1 360	1 199	385	-	90	10	223	567	1 210	103	29 403
décembre-23	7 500	11 378	879	168	769	1 132	988	315	42	84	14	259	412	1 095	94	25 129
janvier-24	8 241	12 560	952	169	829	1 658	1 351	426	-	139	12	394	472	1 572	130	28 905
février-24	5 209	7 886	610	176	737	2 015	1 559	563	209	434	72	348	329	1 532	124	21 803
mars-24	10 116	15 511	1 042	160	753	1 107	905	268	64	144	25	341	327	1 691	84	32 538
avril-24	4 859	7 143	499	169	744	1 772	1 353	520	1 925	316	151	299	271	1 575	83	21 679
mai-24	8 927	13 531	995	140	766	699	605	193	201	168	41	242	267	1 652	60	28 487
juin-24	9 134	14 038	1 051	189	756	871	642	242	358	352	94	192	305	1 792	57	30 073
juillet-24	2 043	2 765	263	159	746	2 065	1 787	883	1 271	901	382	195	242	1 805	75	15 582
août-24				115	803	1 302	803	467	374	717	186	38	118	346	28	5 297
<b>TOTAL</b>	<b>80 845</b>	<b>123 779</b>	<b>9 160</b>	<b>2 019</b>	<b>9 517</b>	<b>16 971</b>	<b>13 917</b>	<b>5 042</b>	<b>4 504</b>	<b>3 729</b>	<b>1 036</b>	<b>2 746</b>	<b>4 333</b>	<b>16 588</b>	<b>1 030</b>	<b>295 216</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – Evolution de la fréquentation par rapport à N-1

	Référence contrat	Effectifs 2023-2024	Ecart en masse	Ecart en %
<b>TOTAL</b>	306 354	295 216	-11 138	-3,64%

\* l'effectif de référence tient compte des repas crèches

	Effectifs 2023-2024	Effectifs 2022-2023	Evolution en masse	Evolution en %
Repas Maternelle	80 845	73 246	7 599	9,40%
Repas Primaire	123 779	125 347	-1 568	-1,27%
Repas Adultes	9 160	15 549	-6 389	-69,75%
Repas personnel communal portage	2 019	1 753	266	13,17%
Repas personnes âgées portage	9 517	15 157	-5 640	-59,26%
CL Maternelle	16 971	18 452	-1 481	-8,73%
CL primaire	13 917	14 254	-337	-2,42%
CL adultes	5 042	5 278	-236	-4,68%
Pique-Niques	9 269	12 031	-2 762	-29,80%
Repas crèches	24 697	26 871	-2 174	-8,80%
<b>TOTAL</b>	<b>295 216</b>	<b>307 938</b>	<b>-12 722</b>	<b>-4,31%</b>

Nous remarquons une baisse de fréquentation de 4,31% comparé à 2022/2023 causée notamment par l'arrêt des repas animateurs sur le temps scolaire depuis la rentrée de septembre 2023 ainsi que par la baisse du nombre de personnes âgées en portage à domicile.

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## 2. Compte de résultat

### Compte de résultat global détaillé

En €, HT	2023-2024	16 juillet 2022 - 31 août 2023	Impact au repas	% CA	Evolution en masse	Evolution en %
<b>NOMBRE DE REPAS</b>	295 216	307 938			-12 722	-4%
Chiffre d'Affaires repas principaux	1 139 657	1 191 431	3,860	96,36%	-51 774	-4%
Autres prestations	43 047	60 758	0,146	3,64%	-17 711	-29%
<b>TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES</b>	<b>1 182 704</b>	<b>1 252 190</b>	<b>4,006</b>	<b>100,00%</b>	<b>-69 486</b>	<b>-6%</b>
Consommation denrées	-725 379	-721 233	-2,457	-61,33%	-4 146	1%
Consommation jetables et produits d'entretien	-66 563	-73 907	-0,225	-5,63%	7 344	-10%
Personnel de production	-318 932	-235 271	-1,080	-26,97%	-83 661	36%
Personnel gestion et services	-65 541	-104 831	-0,222	-5,54%	39 290	-37%
Amortissement et leasing	-6 037	-4 334	-0,020	-0,51%	-1 702	39%
Maintenance	-37 544	-56 968	-0,127	-3,17%	19 424	-34%
Impôts et taxes	-18 670	-18 843	-0,063	-1,58%	172	-1%
Gestion et fonctionnement	-198 317	-168 174	-0,672	-16,77%	-30 143	18%
Facturation	-42 561	-37 684	-0,144	-3,60%	-4 877	13%
Impayés	-25 797	-25 928	-0,087	-2,18%	131	-1%
<b>TOTAL CHARGES</b>	<b>-1 505 341</b>	<b>-1 447 173</b>	<b>-5,099</b>	<b>-127,28%</b>	<b>-58 168</b>	<b>4%</b>
<b>STRUCTURE ET REMUNERATION</b>	<b>-322 637</b>	<b>-194 984</b>	<b>-1,093</b>	<b>-27,28%</b>	<b>-127 654</b>	

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## A – Chiffre d'affaires

	Repas Maternelles	Repas Primaires	Repas Adultes	Repas Perso communal	Repas Personnes âgées portage	CL maternelle	CL primaire	CL Adultes	Pique Nique Maternelle	Pique Nique Elémentaire	Pique Nique Adulte	Déjeuner petite enfance Petits	Déjeuner petite enfance Moyens	Déjeuner petite enfance Grands	Déjeuner adulte encadrant	TOTAL
septembre-23	32 452	56 782	4 932	1 123	5 478	3 613	4 015	1 315	0	0	0	328	1 503	3 718	439	115 697
octobre-23	24 971	42 760	3 762	1 123	5 089	7 125	6 596	2 335	218	1 398	216	325	1 804	4 103	467	102 293
novembre-23	31 702	52 195	4 730	1 111	4 864	4 884	4 669	1 801	0	328	44	678	1 833	4 082	486	113 408
décembre-23	26 936	44 305	4 113	982	4 540	4 066	3 847	1 474	153	306	62	788	1 332	3 694	444	97 041
janvier-24	29 597	48 908	4 454	988	4 894	5 955	5 261	1 993	0	506	53	1 198	1 526	5 304	614	111 251
février-24	18 708	30 708	2 854	1 029	4 351	7 237	6 071	2 634	761	1 580	318	1 058	1 063	5 169	585	84 126
mars-24	36 331	60 399	4 876	935	4 445	3 976	3 524	1 254	233	524	110	1 037	1 057	5 705	396	124 804
avril-24	17 451	27 815	2 335	988	4 392	6 364	5 269	2 433	7 009	1 151	667	909	876	5 314	392	83 363
mai-24	32 061	52 689	4 656	819	4 522	2 510	2 356	903	732	612	181	736	863	5 574	283	109 496
juin-24	32 804	54 663	4 918	1 105	4 463	3 128	2 500	1 132	1 303	1 282	415	584	986	6 046	269	115 599
juillet-24	7 337	10 767	1 231	930	4 404	7 416	6 958	4 132	4 628	3 281	1 687	593	782	6 090	354	60 589
août-24	0	0	0	672	4 740	4 676	3 127	2 185	1 362	2 611	821	116	381	1 167	132	21 991
<b>TOTAL</b>	<b>290 352</b>	<b>481 990</b>	<b>42 860</b>	<b>11 804</b>	<b>56 180</b>	<b>60 951</b>	<b>54 192</b>	<b>23 592</b>	<b>16 399</b>	<b>13 577</b>	<b>4 575</b>	<b>8 351</b>	<b>14 006</b>	<b>55 967</b>	<b>4 861</b>	<b>1 139 657</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – Coût d'approvisionnements alimentaires, produits d'entretien, conditionnements à jeter (Produits à usage unique)

Pour la DSP

(TOTAL Euro HT)	Denrées alimentaires	Produits d'entretien	Produits à usage unique
Stocks au 01/09/2023	-499	0	-1 666
Volume d'achats	726 376	5 877	64 127
Stocks au 31/08/2024	499	0	1 775
<b>Consommations</b>	<b>725 379</b>	<b>5 877</b>	<b>60 686</b>

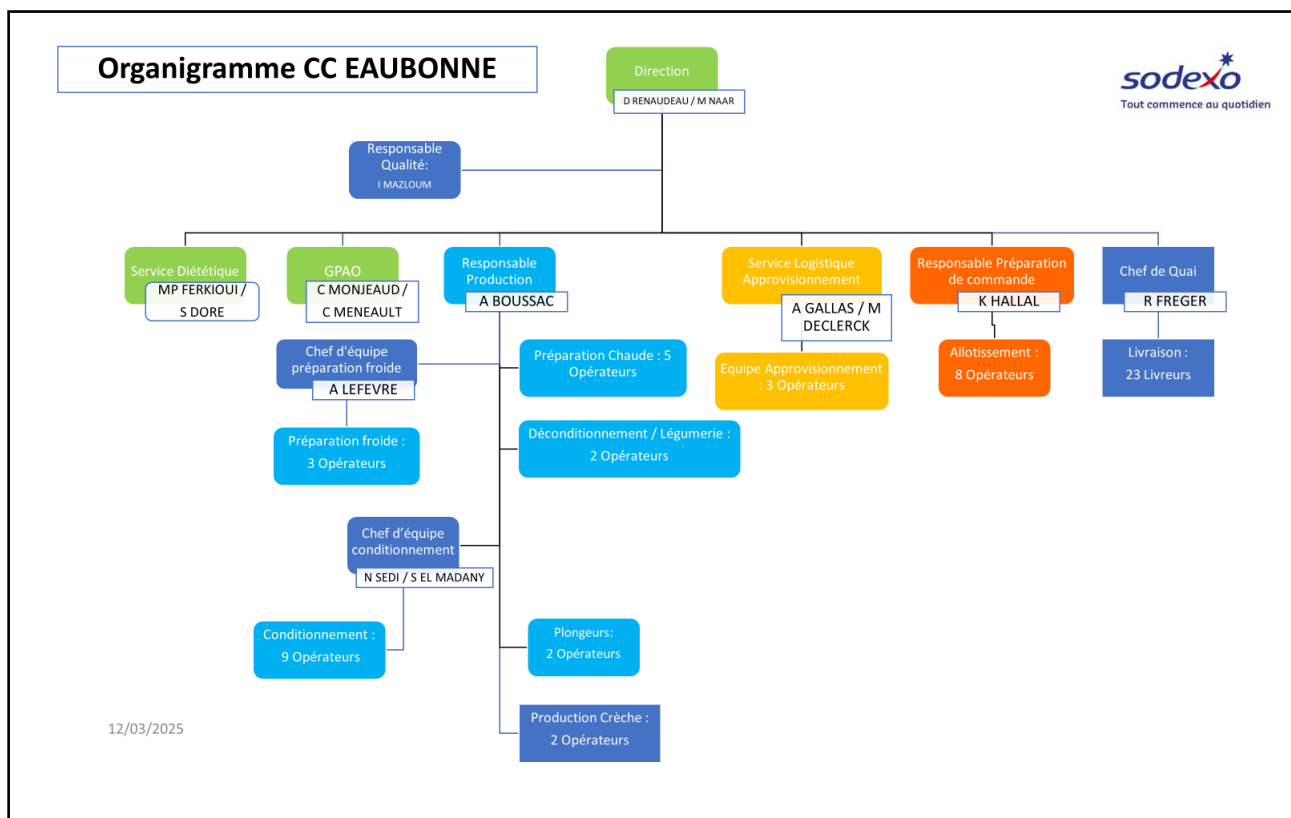
Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## C – Effectifs et frais du personnel

### Organigramme de la cuisine centrale



Nom	Prénom	Fonction occupée	Horaire
ALCARAZ	Corinne	Secrétaire de facturation	30 heures Départ en retraite décembre 2023
PERRIN	Juliette	Responsable clientèle	35 heures

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## D – Achats non stockés

	2023-2024	16 juillet 2022 - 31 août 2023	Evolution en masse	Evolution (%)
Location matériel d'exploitation + matériel de transport	7 070	3 987	3 083	77%
Analyse bactériologique	2 671	1 651	1 020	62%
Animation	3 671	4 370	-699	-16%
Blanchissage	21 987	20 301	1 685	8%
Petit matériel d'exploitation	11 646	19 521	-7 875	
Déplacements, missions et carburant	725	1 803	-1 079	-60%
Autres frais d'exploitation	3 104	4 336	-1 232	-28%
Cession cuisine centrale	143 125	100 956	42 170	42%
Sous-traitance	4 319	11 250	-6 931	-62%
<b>Total Gestion et fonctionnement</b>	<b>198 317</b>	<b>168 174</b>	<b>30 143</b>	<b>18%</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## E – Impôts et taxes

	2023-2024	16 juillet 2022 - 31 août 2023	Evolution en masse	Evolution (%)
Cotisations SNRC	241	240	1	0%
Taxes formation	1 766	1 916	-151	-8%
CFE/CVEA	12 078	11 971	107	1%
Assurances	2 287	2 404	-118	-5%
Taxe effort construction	250	271	-21	-8%
Autres taxes	2 049	2 040	9	0%
<b>TOTAL</b>	<b>18 670</b>	<b>18 843</b>	<b>172</b>	<b>1%</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## F – Facturation et impayés

	2023-2024	16 juillet 2022 - 31 août 2023	Evolution en masse	Evolution (%)
Télécom et affranchissement	1 850	1 929	-79	-4%
Honoraires de recouvrement	34 393	28 105	6 288	22%
Informatique	6 317	7 649	-1 332	-17%
<b>TOTAL frais de facturation</b>	<b>42 561</b>	<b>37 684</b>	<b>4 877</b>	<b>13%</b>

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## 3. Tarification et encaissements

### A – Prix de vente contractuels

En € HT par prestation	Scolaires - accueils de loisirs						Petite enfance				Adultes	Seniors
	Déjeuner maternelles	Déjeuner élémentaires	Déjeuner adultes encadrants	Pique-niques maternelles	Pique-niques élémentaires	Pique-niques adultes	Déjeuner petite enfance Petits	Déjeuner petite enfance Moyens	Déjeuner petite enfance Grands	Déjeuner adulte encadrant	Restaurant municipal	Portage à domicile
Coût denrées alimentaires	1,955	2,257	3,042	2,004	2,004	2,779	1,531	1,722	1,864	3,042	4,169	4,327
Coût de production des repas	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597	0,597
Coût de livraison des repas	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304	0,304
Coût de maintenance des équipements	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,101	0,000
Frais d'encaissement et de recouvrement	0,081	0,081	0,081	0,081	0,081	0,081	0,000	0,000	0,000	0,121	0,121	0,121
Impayés	0,046	0,046	0,046	0,046	0,046	0,046	0,000	0,000	0,000	0,046	0,046	0,046
Coût du personnel	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395	0,395
Rémunération du délégataire	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020
Frais d'exploitation	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094	0,094
<b>Total en € HT</b>	<b>3,591</b>	<b>3,894</b>	<b>4,679</b>	<b>3,641</b>	<b>3,641</b>	<b>4,416</b>	<b>3,041</b>	<b>3,232</b>	<b>3,374</b>	<b>4,719</b>	<b>5,846</b>	<b>5,903</b>
<b>TVA</b>	<b>0,198</b>	<b>0,214</b>	<b>0,257</b>	<b>0,200</b>	<b>0,200</b>	<b>0,243</b>	<b>0,167</b>	<b>0,178</b>	<b>0,186</b>	<b>0,260</b>	<b>0,322</b>	<b>0,325</b>
<b>Total en € TTC</b>	<b>3,789</b>	<b>4,108</b>	<b>4,936</b>	<b>3,841</b>	<b>3,841</b>	<b>4,659</b>	<b>3,208</b>	<b>3,410</b>	<b>3,560</b>	<b>4,979</b>	<b>6,168</b>	<b>6,228</b>
<b>Plus-value PSE (renouvellement des équipements) - € HT</b>	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	
<b>Plus-value PSE (renouvellement des équipements) - € TTC</b>	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	0,11	

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## B – Fonctionnement de la facturation

Le système de facturation est celui de la post facturation;  
La facturation est générée en fin de mois sur la base des consommations réelles.

Les factures sont éditées par Sodexo et adressées à chaque famille au plus tard le 10 du mois suivant. Le délai de règlement de la facture est de 30 jours.

Les moyens de paiement suivants sont à la disposition des familles :

- Paiement en ligne sécurisé sur le portail Internet Espace Famille/  
<https://espace.so.blfamille.com/fr000310/accueil>
- Prélèvement automatique,
- Chèque
- Espèces

Chaque mardi matin et les 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> samedi matin du mois en période scolaire, une permanence dans les bureaux du guichet unique de la ville est assurée par un agent Sodexo.

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## C – Encaissements

### Grille des tarifs

	Tarif en euros TTC année 2023-2024
<b>Enseignant</b>	4
<b>Agents communaux</b>	3
<b>Enfant maternelle plein tarif</b>	3,10
<b>Enfant maternelle hors commune</b>	3,75
<b>Enfant élémentaire plein tarif</b>	3,49
<b>Enfant élémentaire hors commune</b>	4,10
<b>Enfant tarif occasionnel</b>	4,21
<b>Portage à domicile</b>	4

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## D – Etat des impayés

### Procédure de recouvrement

En cas de retard dans l'acquittement du tarif des repas, nous adressons un premier courrier de rappel (relance de niveau 1) 15 jours ouvrés après la remise de la facture considérée à la famille.

Dans un délai de 15 jours après cette première relance, et sans régularisation, une seconde lettre est envoyée en recommandé avec accusé de réception (relance de niveau 2).

En cas de non prise en charge des impayés par la Ville, nous poursuivons la procédure en utilisant les services d'un cabinet de recouvrement.

Dans tous les cas, la Ville conserve seule le droit d'autoriser ou de refuser l'admission des usagers dans les restaurants scolaires. La liste des non-admissions nous est transmise. Aucun repas ne peut être commandé par les personnes figurant sur une liste de non-admission.

**Montant total des impayés sur l'année : 25 850,30€**

Période de facturation	Montant facturé	Montant encaissé	Montant des impayés
Sept – 23	81739,54€	80572,73€	1166,81€
Oct – 23	67500,01€	65417,88€	2082,13€
Nov – 23	82052,30€	79926,68€	2125,62€
Déc – 23	71620,54€	69726,50€	1894,04€
Janv – 24	77724,28€	75401,54€	2322,74€
Fevr – 24	49178,77€	47896,27€	1282,50€
Mars – 24	92669,14€	89038,50€	3630,64€
Avr – 24	50974,72€	48999,31€	1975,41€
Mai – 24	82584,44€	78619,32€	3965,12€
Juin – 24	104091,51€	98819,22€	5272,29€
Juil – 24	3388€	3362€	26€
Août – 24	3541€	3434€	107€
TOTAL	767064,25€	741213,95€	25850,30€

Sur l'année scolaire 2023-2024, les impayés ont représenté 3,37% du montant total facturé, une légère baisse comparée au 3,4% d'impayés sur l'année 2022-2023.

Certifié exécutoire  
Acte public n° 227127/2025

# COMPTE-RENDU FINANCIER

## D – Etat des impayés

### Procédure de recouvrement

**Montant total des impayés cumulés depuis le début du contrat : 48 914,75€**

Année de facturation	Montant des impayés
2022-2023	23064,45€
2023-2024	25850,30€
<b>TOTAL</b>	<b>48914,75€</b>

# 06

## Annexes

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# Sommaire

<b>06 – ANNEXES</b>	<b>p. 82</b>
Annexe 1 : Exemple de menus scolaire, PAD et crèche	p. 84
Annexe 2 : Liste de matériel	p. 91
Annexe 3 : Visuel des blouses	p. 97

# ANNEXES

## Annexe 1 : Exemples de menus scolaires

Ville de Neuilly Plaisance



Semaine du 09/10/23 au 15/10/23 L'odyssée du goût : Les Jeux Olympiques

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Argentine : Escalade</b> Salade iceberg sauce chimichurri *** Sauté de boeuf sauce barbecue *** Pommes de terre quartiers façon potatoes *** Fromage blanc nature et confiture de lait *** Biscuit sablé coco	<b>Australie : Volley Ball</b> Betteraves vinaigrette *** Aiguillettes de poulet sauce tomate et cheddar *** Macaroni *** Fromage fondu Vaché qui rit *** Fruit de saison	<b>Afrique : Athlétisme</b> Carotte râpée vinaigrette au citron vert *** Emincé de dinde sauce kedjenou (tomate, oignon, aubergine) *** Semoule *** Petit fromage frais aromatisé *** Banane sauce au chocolat	<b>Japon : Judo Menu végétarien</b> Chou blanc vinaigrette soja sésame citron *** Oeuf dur *** Riz et poêlée de légumes asiatique sauce teriyaki *** Yaourt nature et sucre *** Smoothie ananas passion	<b>France : Cyclisme</b> Tomate vinaigrette *** Beignet de poisson blanc *** Carottes persillées *** Camembert *** Cake à la crème de marron (farine) ***

Ville de Neuilly Plaisance



Semaine du 18/12/23 au 24/12/23

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz mais et olive vinaigrette *** Steak haché de veau sauce au curry *** Duo de brocoli et chou-fleur *** Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Salade iceberg et croûtons vinaigrette *** Sauté de porc au romarin *** Lentilles *** Camembert *** Crème dessert au caramel	Rillettes de thon *** Colin d'Alaska meunière *** Purée d'épinards et pommes de terre *** Fromage frais Rondelé nature *** Fruit de saison	Repas de fin d'année Gougère au fromage sur lit de salade *** Parfait de boeuf sauce aux légumes d'antan *** Croquettes de pommes de terre *** Fromage frais Croc'lait *** Entremets sapin aux deux chocolats	Menu végétarien Carottes râpées vinaigrette balsamique *** Sauce aux légumes du Sud et fromage de brebis *** Fusilli *** Mimolette *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025



# ANNEXES

## Annexe 1 : Exemples de menus scolaires

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 29/01/24 au 04/02/24



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Batavia vinaigrette	Pommes de terre , cornichon vinaigrette ciboulette	Menu végétarien Betterave sauce voronoff et quartier d'oeuf dur	Vive les crêpes Carottes râpées vinaigrette
*** Boeuf sauce aux olives	*** Colin d'Alaska pané au riz soufflé Ketchup	*** Tajine de poulet miel et citron (Tajine de dinde miel et citron pour les maternelles)	*** Dahl de lentilles	*** Cubes de saumon sauce crème
Haricots beurre à l'ail	Fusilli	Petits pois	Riz	Chou fleur sauce blanche
*** Gouda portion	*** et emmental râpé	*** Yaourt nature et sucre	*** Camembert portion	*** Fromage frais Saint Môret
Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe à la confiture

Ville de Neuilly Plaisance  
Semaine du 18/03/24 au 24/03/24



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Graine de courge Salade verte Vinaigrette et crumble graines de courge	Haricots verts et maïs vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Menu végétarien Macédoine mayonnaise et oeuf dur	Carottes râpées vinaigrette
*** Emincé de dinde au jus	*** Dés de colin d'Alaska sauce aux agrumes	*** Sauté de boeuf sauce moutarde	*** Tajine Marocain végétarien (fève, patate douce, olive et amande)	*** Nuggets de poisson blanc
Ratatouille et pommes de terre	Penne semi-complet	Petits pois	Semoule	Purée de courgette et pommes de terre, huile d'olive
*** Saint Nectaire	*** Camembert	*** Yaourt aromatisé	*** Fromage frais Tartare nature	*** Petit fromage frais sucré
*** Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	*** Gâteau basque	*** Fruit de saison	*** Cake à la poire et au chocolat (farine)



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025



# ANNEXES

## Annexe 1 : Exemples de menus PAD

### Menus Septembre et Octobre



#### Portage de Neuilly Plaisance

La semaine bleue

lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023	samedi 14 octobre 2023	dimanche 15 octobre 2023
<b>Bretagne</b>	<b>Pays Basque</b>	<b>Bourgogne</b>	<b>Languedoc</b>	<b>Normandie</b>	<b>Haut de France</b>	<b>Auvergne-Rhône-Alpes</b>
Crêpe emmental ***	Segment de pamplemousse ***	Céleri rémoulade ***	Tomate vinaigrette ***	Concombre vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette ***	Salade de riz aux olives ***
Colin alaska sauce bretonne ***	Poulet sauce basquaise ***	Bœuf bourguignon ***	Cassoulet (saucisson ail blanc, poitrine de porc, saucisse Toulouse) ***	Marmite de moules ***	Tarte au maroilles AOP ***	Langue de bœuf sauce piquante ***
Courgettes persillées ***	Riz ***	Carottes persillées ***	(Haricots blancs à la tomate) ***	Pommes paillasson rosty ***	Salade verte vinaigrette ***	Légume pot au feu ***
Yaourt nature et sucre ***	Fromage fondu délice chèvre ***	Port Salut individuel ***	Montboissié ***	Pont l'Evêque AOP ***	Petit fromage frais nature et sucre ***	Fromage blanc et sucre ***
Fruit de saison	Fruit de saison	Gaufre liégeoise	Cake aux marrons (farine locale) ***	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Tarte aux myrtilles

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Novembre et Décembre 2023



#### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023	samedi 23 décembre 2023	dimanche 24 décembre 2023
Soupe de légumes variés ***	Radis et beurre ***	Salade verte ***	Fusilli à la grecque ***	<b>Repas de fin d'année</b>	Piémontaise ***	Cœur de palmier vinaigrette ***
Sauté d'agneau sauce paprika ***	Bœuf sauce barbecue ***	Parmentier de canard ***	Merlu sauce crème herbes ***	Boudin blanc aux morilles (s/porc) ***	Braisé de porc sauce romarin ***	Poulet rôti sauce herbes ***
Coquillettes ***	Haricots blanc (5/1) persillés ***	(Purée de pomme de terre) ***	Haricots plats ***	Parfait de bœuf sauce d'Antan ***	Salsifis ***	Riz ***
Mimolette ***	Camembert ind ***	Faiselle et sucre ***	Edam ***	Pommes Duchesses ***	Tomme grise ***	Coulommiers ***
Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison ***	Fruit de saison	Comté AOP au lait cru ***	Fruit de saison	Moelleux ananas, cerise et coco
				Entremets sapin aux deux chocolats et chocolats de Noël		

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

### Menus Mars Avril 2024



#### Portage de Neuilly Plaisance

lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024	samedi 6 avril 2024	dimanche 7 avril 2024
Radis et beurre ***	Cake tomate poivron (farine locale) ***	Betteraves vinaigrette ***	Carottes râpées vinaigrette citron vert ***	<b>Repas de Pâques</b>	Concombre vinaigrette ***	Poireaux ravigote ***
Sauté de dinde sauce curry ***	Joue de bœuf ***	Cuisse de canette à l'orange ***	Omelette ***	Rillettes de saumon ***	Blanquette de veau ***	Bolognaise ***
Lentilles mijotées ***	Petit pois (5/1) ***	Pommes de terre persillées (à chaud) ***	Epinards branche au jus ***	Limande sauce crème ***	Riz ***	Penne ***
Fromage fondu Vache qui rit ***	Yaourt nature et sucre (ferme de Sigy) ***	Gouda ***	Mimolette ind ***	Poêlée légumes d'Antan ***	Fourme d'Ambert AOP ***	Fromage frais à la vanille ***
Mousse chocolat	Fruit de saison ***	Fruit de saison	Purée de pomme et pêche ***	Saint Paulin ***	Pain d'épice	Tarte citron
				Moelleux chocolat aux pépites (farine locale) ***		

Menu proposé sous réserve de disponibilité de produit

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

## Annexe 1 : Exemples de menus crèches



### Menus crèches de Neully Plaisance

Bébés				
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Coïlin PMD au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PMD au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de brocolis
Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme pêche BIO

Moyens				
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Coïlin PMD au jus de légumes	Steak hâché de veau LR au jus de légumes	Cabillaud PMD au jus de légumes
Mouliné de courgettes	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de brocolis
Semoule	Purée de pommes de terre	Riz	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Coulommiers	Yaourt nature	Fromage frais Cantalrais	Fromage fondu Petit moulé	Fromage fondu Vache qui rit
Purée de pomme pruneaux	Purée de pomme BIO	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO	Gâteaux aux myrtilles (farine locale)

Grands				
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
Tomate entière vinaigrette	Haricots verts en salade	Salade iceberg	Salade de pomme de terre ciboulette	Carottes râpées BIO
Sauté de bœuf LR sauce hongroise	Escalope de dinde LR au jus	Coïlin PMD sauce niçoise	Steak hâché de veau LR sauce forestière	Cabillaud PMD sauce bretonne
Petits pois mijotés	Purée de butternut	Julienne de légumes	Courgettes à la provençale	Brocolis au bouillon de légumes
Semoule		Riz	Vermicelles	Pommes de terre vapeur
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Tomme grise	Fromage fondu Petit moulé	Emmental
Purée de pomme pruneaux	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteaux aux myrtilles (farine locale)



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

## Annexe 1 : Exemples de menus crèches



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin FMD au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Parfait de bœuf charolais au jus de légumes
Mouliné de patate douce	Mouliné de navet	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potimarron BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO		Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée pomme poire BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme fraise

Moyens				
lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Sauté de veau LR au jus de légumes	Colin FMD au jus de légumes	Blanc de poulet LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Parfait de bœuf charolais au jus de légumes
Mouliné de patate douce	Mouliné de navet	Mouliné de carottes BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potimarron BIO
Riz	Semoule	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Fromage blanc	Fromage fondu Kiri	Camembert Ind	Fromage frais P'tit Loup tartine	Croc'lait BIO
Purée de pomme pêche BIO	Purée pomme poire BIO	Purée de pomme abricot BIO	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme fraise

Grands				
lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
Soupe cultivateur	Radis et beurre	Salade de blé aux légumes vinaigrette	Chou chinois vinaigrette	<b>Repas de fin d'année</b> Rillettes de saumon ciboulette
Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge	Colin FMD sauce curry	Blanc de poulet LR sauce romarin	Rôti de porc LR au jus de légumes	Parfait de bœuf charolais sauce légumes d'Antan
Courgettes persillées	Epinards à la crème	Purée de patate douce	Carottes persillées BIO	Haricots verts persillés
Riz	Semoule		Flageolets	Croquettes de pomme de terre
Fromage blanc	Pont l'évêque AOP	Camembert Ind	Saint Paulin	Croc'lait BIO
Fruit de saison BIO	Purée pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Cake à la cannelle (farine locale)

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025



## Annexe 1 : Exemples de menus crèches



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Cabillaud FMD au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin FMD au jus de légumes
Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de chou-fleur
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme et pruneaux	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme banane BIO
Moyens				
lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Cabillaud FMD au jus de légumes	Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Rôti de porc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR au jus de légumes	Colin FMD au jus de légumes
Mouliné de courge butternut BIO	Mouliné de haricots verts	Mouliné de betteraves BIO	Mouliné de potiron	Mouliné de chou-fleur
Riz	Blé	Purée de pommes de terre	Vermicelles	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Kiri	Yaourt nature	Fromage fondu Croc'lait	Coulommiers	Fromage frais Tartare
Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme et pruneaux	Purée de pomme poire BIO	Brochettes des rois
Grands				
lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
Pommes	Soupe de champignons	Chou chinois vinaigrette	Soupe de lentille corail	Rillettes de saumon ciboulette
Cabillaud FMD sauce niçoise	Sauté de bœuf LR sauce goulash	Rôti de porc LR au jus de légumes	Escalope de dinde LR sauce échalote	Colin FMD sauce curry
Ratatouille	Chou-fleur sauce blanche	Purée de crécy	Epinards à la crème	Haricots verts persillés
Riz	Blé		Vermicelles	Pommes boulangère
Fromage fondu Kiri	Yaourt nature	Emmental	Coulommiers	Saint nectaire AOP
Purée de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme et pruneaux	Fruit de saison BIO	Broche des rois



Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

## Annexe 1 : Exemples de menus crèches



### Menus crèches de Neuilly Plaisance

Bébés				
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Ueu noir FMD au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Colin FMD au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de poïlmarron BIO	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de brocolis BIO	Mouliné carottes BIO
Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	Mouliné de carotte BIO	
Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme coïng	Purée de pomme ananas	Purée de pomme BIO du chef	Purée de pomme fraïse
Moyens				
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
Sauté de bœuf LR au jus de légumes	Ueu noir FMD au jus de légumes	Steak hâché de bœuf charolais au jus de légumes	Rôti de dinde LR au jus de légumes	Colin FMD au jus de légumes
Mouliné de haricots verts	Mouliné de poïlmarron BIO	Mouliné d'épinard BIO	Mouliné de brocolis BIO	Mouliné carottes BIO
Boulgour	Purée de pommes de terre	Pâtes alphabet	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage fondu Samos	Camembert	Fromage blanc	Fromage frais Petit Cotentin	Fromage frais St Moret
Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme et coïng	Purée de pomme ananas	Purée de pomme BIO du chef	Cake pain chocolat (farine locale)
Grands				
lundi 18 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mercredi 20 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	vendredi 22 mars 2024
				C'est le printemps
Betteraves rouges vinaigrette	Radis et beurre	Soupe de poireaux	Chou rouge râpés vinaigrette agrume	Tartnade du potager (maïs, p.pois, fromage frais)
Sauté de bœuf LR sauce hongroïse	Ueu noir FMD sauce estragon	Omelette fraîche BIO	Rôti de dinde LR au jus	Colin FMD sauce crème herbes
Salissis à la provençale	Purée de patate douce	Brocolis sauce béchamel	Haricots beurre sauce tomate et basilic	Carottes pestillées BIO
Boulgour		Pâtes alphabet	Riz	Pommes boulangère
Fromage fondu Samos	Camembert	Fromage blanc aromatisé	Tomme Blanche	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de pomme coïng	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO du chef	Cake pain chocolat (farine locale)

Certifié exécutoire  
Acte publié le 22 / 12 / 2025



Accusé de réception en préfecture  
093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
Date de télétransmission : 22/12/2025  
Date de réception préfecture : 22/12/2025



# ANNEXES

## Annexe 2 : Liste de matériel

Date de réalisation : févr-25  
Nom des techniciens : Lyes ARIOTOUT  
N° Intervention : 571525

Nom du site : FR000310 - ECOLE MATER VICTOR HUGO  
36 AVENUE VICTOR HUGO  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01 30 100 700  
scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								suite à la visite préventive	Montant devis réparation en cours depuis 1 an	(hors en cours / voir remarque) 30€	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
160951	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	BOURGEOIS	P81858333	25/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok							6 400,00 €
168616	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	603110013	25/11/2024	CUISINE	Mauvais	effectué							2 300,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 2							
226844	LAVE VAISSELLE	NC	INACCESSIBLE	25/11/2024		vis	remplacement par hobart							1 985,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €		

Date de réalisation : févr-25  
Nom des techniciens : Lyes ARIOTOUT  
N° Intervention : 571522

Nom du site : FR000310 - ECOLE JOFFRE  
16 AVENUE JOFFRE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01 30 100 700  
scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								suite à la visite préventive	Montant devis réparation en cours depuis 1 an	(hors en cours / voir remarque) 30€	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
217700	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	ODIC	INACCESSIBLE	21/11/2024		BON	Ok							
266643	ADOUCCISSEUR RONDEO	CTA	INACCESSIBLE	21/11/2024		BON	Ok							
							Nombre de ligne etat Bon = 2							
160872	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGEAT	PG163808	21/11/2024	CUISINE	Moyen	bon fonctionnement général							7 200,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 1							
160973	LAVE VAISSELLE FRONTALE	COMENDA	INACCESSIBLE	21/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok							6 200,00 €
160976	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	21/11/2024	DISTRIBUTION	Mauvais	très vetuste							7 600,00 €
160977	MEUBLE FROID	ABS	INACCESSIBLE	21/11/2024	DISTRIBUTION	Mauvais	ok							8 200,00 €
160978	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	590045	21/11/2024	MOBILE	Mauvais	ok							1 200,00 €
168626	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	21/11/2024	DISTRIBUTION	Mauvais	ok							800,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 5							
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €		

Date de réalisation : févr-25  
Nom des techniciens : Lyes ARIOTOUT  
N° Intervention : 571528

Nom du site : FR000310 - ECOLE PAUL LETOMBE  
40 AVE DES FAUVETTES  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01 30 100 700  
scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance			
								suite à la visite préventive	Montant devis réparation en cours depuis 1 an	(hors en cours / voir remarque) 30€	sous contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique	
162737	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	INACCESSIBLE	20/11/2024	OFFICE	Mauvais	programme 2,dure plus 9 minute problème de carte électronique					76,44 €		6 200,00 €
162739	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	20/11/2024	OFFICE	Mauvais	ok							800,00 €
168622	ADOUCCISSEUR < 8 l	CTA	INACCESSIBLE	20/11/2024	OFFICE	Mauvais	ok							800,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 3							
172818	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650L	ODIC	INACCESSIBLE	20/11/2024	OFFICE	BON								
							Nombre de ligne etat BON = 1							
162736	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	BOURGEOIS	QB163959	20/11/2024	OFFICE	vis	remplacement par bourgeat							6 400,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €		76,44 €	0,00 €		

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025





# ANNEXES

## Annexe 2 : Liste de matériel

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571530

Nom du site : FR000310 - ECOLE LEON FRAPIE  
 RUE LEON FRAPIE  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culisine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors de chez / voir "Remet" job)	sous contrat depuis 1 an	
168620	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	Moyen	ok					2 300,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 1					
162747	CONGELATEUR COFFRE	LIEBHERR	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	Mauvais	Bon fonctionnement général					800,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1					
266676	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	25/11/2024	LAVERIE	BON	OK					
231152	LAVEUSE A CAPOT	COMENDA	INACCESSIBLE	25/11/2024	LAVERIE	BON	OK					
266675	FOUR	BOURGEAT	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	BON	OK					
							Nombre de ligne etat BON = 3					
162749	MEUBLE FROID	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	25/11/2024	DISTRIBUTION	HS	hors service					8 200,00 €
							Nombre de ligne etat HN = 1					
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571531

Nom du site : FR000310 - ECOLE CAHOUETTES  
 8 RUE PAUL LETOMBE  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culisine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors de chez / voir "Remet" job)	sous contrat depuis 1 an	
158205	MEUBLE BAIN MARIE GUYON BMVE4S	GUYON	13960070902	25/11/2024	OFFICE	Moyen	bon fonctionnement général					7 600,00 €
162754	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	Moyen	ok					800,00 €
204802	LAVE VAISSELLE COMENDA ELEA 1600C	COMENDA	INACCESSIBLE	25/11/2024	OFFICE	Moyen	ok					4 178,00 €
86320	MEUBLE REFRIGEREE	GUYON	MHR20DPRI	25/11/2024	OFFICE	Moyen	bon fonctionnement general					5 326,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 4					
168628	ARMOIRE FROIDE POSITIVE ELECTROLUX	ELECTROLUX	REX142FR	25/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok			90,83 €		3 900,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1					
247452	FOUR	BOURGEAT	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	BON	OK					6 400,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	90,83 €	0,00 €	

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571527

Nom du site : FR000310 - ECOLE DU CENTRE  
 31 BIS RUE DU GAL LECLERC  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culisine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors de chez / voir "Remet" job)	sous contrat depuis 1 an	
160988	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	21/11/2024	LAVERIE	Bon	bon fonctionnement général					800,00 €
							Nombre de ligne etat Bon = 1					
160980	FOUR DE REMISE EN T° BOURGEAT	BOURGEAT	OG163485	21/11/2024	CUISINE	Moyen	ok					6 400,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 1					
160981	LAVE VAISSELLE HOBART	HOBART	866053488	21/11/2024	LAVERIE	Mauvais	bon fonctionnement général			393,74 €		6 200,00 €
160982	ARMOIRE FROIDE POSITIVE LIEBHERR	LIEBHERR	0916747-05	21/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok			74,69 €		2 300,00 €
160984	BAIN MARIE SUR ETUVE	ABS	INACCESSIBLE	21/11/2024	DISTRIBUTION	Mauvais	ok					7 600,00 €
160986	CHAUFFE ASSIETTES	BLANCO	ILLISIBLE	21/11/2024	MOBILE	Mauvais	ok					1 200,00 €
160987	CONGELATEUR COFFRE LIEBHERR	LIEBHERR	INACCESSIBLE	21/11/2024	SELF	Mauvais	ok					800,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 5					
255795	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	CORECO	INACCESSIBLE	21/11/2024	CUISINE	BON	OK					3 900,00 €
160985	MEUBLE FROID	ABS	NO.118 U 0504	21/11/2024	DISTRIBUTION	HN	ok					8 200,00 €
							Nombre de ligne etat HN = 1					
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €	468,43 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
 Date de télétransmission : 22/12/2025  
 Date de réception préfecture : 22/12/2025



# ANNEXES

## Annexe 2 : Liste de matériel

Date de réalisation : févr-25  
Nom des techniciens : Lyes AHTOUIT  
N° Intervention : 571526

Nom du site : FR000310 - PRIMAIRE VICTOR HUGO  
24 RUE DU CHANZY  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								Suite à la visite préventive	Montant de devis réparations en cours depuis 1 an	(Devis en cours / Valeur théorique) %	Sous contrat depuis 1 an	
160962	ADOUCSSEUR	CTA	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	Bon	Bon fonctionnement general					800,00 €
160956	FOUR	BOURGAT	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	BON	OK	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	6 400,00 €
199798	BAIN MARIE SUR ETUVE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	25/11/2024	DISTRIBUTION	BON	OK	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	7 600,00 €
199796	VITRINE REFRIGERE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	25/11/2024	DISTRIBUTION	BON	OK	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	8 200,00 €
199797	VITRINE REFRIGERE	VAUCONSANT	INACCESSIBLE	25/11/2024	DISTRIBUTION	BON	OK	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	8 200,00 €
						Nombre de ligne etat Bon = 5						
160958	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	25/11/2024	DISTRIBUTION	Moyen	ok	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	2 300,00 €
172056	LAVE VAISSELLE HOBART AMXT-10A	HOBART	866056514	25/11/2024	CUISINE	Moyen	ok	#REF!	#REF!	1 946,08 €	#REF!	6 200,00 €
						Nombre de ligne etat Moyen = 2		#REF!	#REF!		#REF!	
						TOTALUX :		#REF!	#REF!	1 946,08 €	#REF!	

Date de réalisation : févr-25  
Nom des techniciens : Lyes AHTOUIT  
N° Intervention : 571526

Nom du site : FR000310 - CRECHE DU CENTRE  
2 BIS RUE DU GAL DE GAULLE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								Suite à la visite préventive	Montant de devis réparations en cours depuis 1 an	(Devis en cours / Valeur théorique) %	Sous contrat depuis 1 an	
172809	FRIGO TOP LIEBHERR	LIEBHERR	842009445	21/11/2024	reserve sèche	Bon	bon fonctionnement général					900,00 €
						Nombre de ligne etat Bon = 1						
168629	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (DROITE)	LAINOX	043980A	21/11/2024	CUISINE	Moyen	Ok					6 400,00 €
168631	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE (GAUCHE)	LAINOX	0439802	21/11/2024	CUISINE	Moyen	bon fonctionnement général					6 400,00 €
168632	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	838777440	21/11/2024	CUISINE	Moyen	ok					2 300,00 €
						Nombre de ligne etat Moyen = 3						
162758	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	84.223..370.3	21/11/2024	Reserve sèche	Mauvais	ok					2 300,00 €
162759	LAVE LINGE	MIELE	07899160 2013	21/11/2024	CAVE	Mauvais	RAS					3 400,00 €
162760	SECHE LINGE	ELECTROLUX	ILLISIBLE	21/11/2024	CAVE	Mauvais	ok					2 400,00 €
						Nombre de ligne etat Mauvais = 3						
162757	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	ILLISIBLE	21/11/2024	CUISINE	vs	remplacement 260917					6 200,00 €
168633	BAIN MARIE DE TABLE	BOURGAT	C011512205867101	21/11/2024	CUISINE	vs	hors service depuis 2018					450,00 €
						TOTALUX :		0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	

Date de réalisation : févr-25  
Nom des techniciens : Lyes AHTOUIT  
N° Intervention : 571526

Nom du site : FR000310 - CRECHE ABBE PIERRE  
6 AVE MICHEL DEBRE  
NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@cuisine3c.com  
01.30.100.700  
scm@cuisine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								Suite à la visite préventive	Montant de devis réparations en cours depuis 1 an	(Devis en cours / Valeur théorique) %	Sous contrat depuis 1 an	
203493	SECHE LINGE	MERKER	077161912349	29/11/2024	BUANDERIE	Bon	remplacement par 222254 qui lui même hors services					2 400,00 €
						Nombre de ligne etat Bon = 1						
160936	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	0916747055	29/11/2024	RESERVE	Mauvais	ok	844,68 €		36,7%		2 300,00 €
						Nombre de ligne etat Mauvais = 1						
160933	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	LAINOX	07057201A	29/11/2024	CUISINE	vs	Remplacement par bourgeat poignée qui se ferme mal			259,55 €		6 400,00 €
160934	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	C0008060/06/07	29/11/2024	CUISINE	vs	remplacement par 233197					3 800,00 €
160935	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	LIEBHERR	790092339	29/11/2024	RESERVE	HN	très vetuste			328,38 €		2 300,00 €
						Nombre de ligne etat HN = 1						
						TOTALUX :		844,68 €	0,00 €	587,93 €	0,00 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025



# ANNEXES

## Annexe 2 : Liste de matériel

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571529

Nom du site : FR000310 - CRECHE PIROLETTE  
 30 RUE DES CAHOULETTES  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culsine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culsine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors devis / Voeu + Pénalité) pas	soit contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
162762	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE	ABS	INACCESSIBLE	25/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok						6 400,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1						
162741	LAVE VAISSELLE FRONTAL DIAMOND	NC	2781202	25/11/2024	CUISINE	HS	Remplacement par 252230	721,65 €		11,6%			6 200,00 €
162764	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ABS	HR400S/S	25/11/2024	CUISINE	HS	remplacement par 261557						2 300,00 €
162766	SECHE LINGE	MIELE	58/124716743	25/11/2024	BUANDERIE	HS	Remplacement par 265412						2 400,00 €
TOTALUX :								721,65 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €	

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571534

Nom du site : FR000310 - SALLE DES FETES  
 11 RUE DU MARECHAL FOCH  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culsine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culsine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors devis / Voeu + Pénalité) pas	soit contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
162769	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ELECTROLUX	45110063	21/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok						2 300,00 €
162770	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1300L	CORECO	INACCESSIBLE	21/11/2024	CUISINE	Mauvais	très mauvaise état						3 900,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 2						
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €	

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571533

Nom du site : FR000310 - BIBLIOTHEQUE  
 11 RUE DU GAL DE GAULLE  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culsine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culsine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors devis / Voeu + Pénalité) pas	soit contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
162767	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	ODIC	INACCESSIBLE	29/11/2024	SOUS SOL	Mauvais	ok						2 300,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1						
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €		0,00 €	0,00 €	

Date de réalisation : févr-25  
 Nom des techniciens : Lyes AHTOUT  
 N° Intervention : 571519

Nom du site : FR000310 - ECOLE HERRIOT  
 10 RUE ARISTIDE BRIAND  
 NEUILLY PLAISANCE

CONTACT : scm@culsine3c.com  
 01.30.100.700  
 scm@culsine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours			Coûts de Maintenance		
								suite à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors devis / Voeu + Pénalité) pas	soit contrat depuis 1 an	hors contrat depuis 1 an	Valeur Théorique
160966	FOUR MIXTE	BTR	RTB09 N°A30040663	18/11/2024	CUISINE droite	Mauvais	bon fonctionnement général					180,49 €	8 200,00 €
160968	CONGELATEUR COFFRE	LIEBBHER	INACCESSIBLE	18/11/2024	CUISINE	Mauvais	ok						800,00 €
							Nombre de ligne etat Mauvais = 2						
160928	LAVE VAISSELLE A CAPOT	COMENDA	DKB079600915	18/11/2024	LAVERIE	MOYEN	RAS				241,45 €		3 800,00 €
225834	FOUR DE REMISE EN T*	NC	ILLISIBLE	18/11/2024	CUISSON	BON	RAS						800,00 €
266617	ADOUCCISEUR	CTA	INACCESSIBLE	18/11/2024	LAVERIE	BON	OK						800,00 €
247415	BAIN MARIE	NC	ILLISIBLE	18/11/2024	DISTRIBUTION	BON	RAS						7 600,00 €
2474714	MEUBLE FROID	NC	INACCESSIBLE	18/11/2024	DISTRIBUTION	BON	RAS						8 200,00 €
TOTALUX :								0,00 €	0,00 €		241,45 €	180,49 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025



Accusé de réception en préfecture  
 093-219300498-20251210-DLB-2025-12-80-AR  
 Date de télétransmission : 22/12/2025  
 Date de réception préfecture : 22/12/2025



# ANNEXES

## Annexe 2 : Liste de matériel

Date de réalisation	fevr-25
Nom des techniciens	Lyes AHTOUT
N° Intervention	571536

Nom du site	FR000310 - HALTE JEUX DES RENOUILLERES
	9/11 RUE DES RENOUILLERES
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	scm@culine3c.com
	01 30 100 700
	scm@culine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								site à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors en cours / voir "Remet" up)	sous contrat depuis 1 an	
177510	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 600L	NC	ILLISIBLE	26/11/2024		Moyen	ok	1 167,84 €	50,8%	77,45 €		2 300,00 €
205958	SECHE LINGE	ELECTROLUX	916097621	26/11/2024		Moyen	bon fonctionnement général			507,52 €		5 970,00 €
224968	LAVE LINGE	MIELE	ILLISIBLE	26/11/2024		Moyen	bon fonctionnement general					5 970,00 €
177508	LAVE VAISSELLE PORTE FRONTALE	COMENDA	ILLISIBLE	26/11/2024		Mauvais	Bon fonctionne. General					3 800,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 3					
							Nombre de ligne etat Mauvais = 1					
TOTALUX:								0,00 €	1 167,84 €	584,97 €	0,00 €	

Date de réalisation	fevr-25
Nom des techniciens	Lyes AHTOUT
N° Intervention	571535

Nom du site	FR000310 - ECOLE ROLLAND GARROS
	2-4 ALLEE ROLLAND GARROS
	NEUILLY PLAISANCE

CONTACT	scm@culine3c.com
	01 30 100 700
	scm@culine3c.com



### RAPPORT PREVENTIF MATERIEL SOUS CONTRAT

Matricule 3C	Désignation	Marque	Numéro de série	Date de contrôle	Localisation	Etat matériel	Observations	Devis en Cours		Coûts de Maintenance		Valeur Théorique
								site à la visite préventive	Montant devis réparations en cours depuis 1 an	(hors en cours / voir "Remet" up)	sous contrat depuis 1 an	
208492	LAVEUSE A CAPOT CASIER 50X50 - LIGNE ELE	COMENDA	ILLISIBLE	26/11/2024		Bon	Bon fonctionnement général					4 178,00 €
173469	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	NC	ILLISIBLE	26/11/2024		Moyen	bon fonctionnement général					16 000,00 €
203729	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	NC	ILLISIBLE	26/11/2024		Moyen	Bon fonctionnement general				1 723,40 €	11 800,00 €
							Nombre de ligne etat Moyen = 2					
TOTALUX:								0,00 €	0,00 €	0,00 €	1 723,40 €	

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025

# ANNEXES

## Annexe 3 : Visuel des blouses



Ces blouses sont plus adaptées aux tâches quotidiennes de vos équipes.  
Dotées de fente au niveau des hanches, cela facilite leurs mouvements tout au long de la journée.

Le tissu est léger et robuste.

Il a été livré à chacun des agents une dotation de 11 blouses en septembre 2023.

Certifié exécutoire

Acte publié le 22 / 12 / 2025