

可持续性餐饮

100%免费的食堂

为新市镇的13000多名学生供餐



可登录saintdenis.fr网站
或者扫描二维码了解更多
与学校食堂相关的信息。



您居住在圣丹尼市而且家里有
0-11岁的孩子？
请扫描下面的二维码进入专门的
WhatsApp频道！



亲爱的 居民朋友们，



Mathieu Hanotin
圣丹尼市市长



Michel Fourcade
塞纳河畔皮埃尔菲特市委派市长



Leyla Temel
圣丹尼委派市市长助理
(主管教育、儿童发展、
餐饮和学校生活)



Abida Haneefa
塞纳河畔皮埃尔菲特委派
市市长助理(主管教育、
教学规划、儿童发展及课外活动)

学校食堂的免费开放是事关社会团结、公共卫生和家庭购买力的重磅举措。从2021年起，我们的市镇工作团队开始将这一举措一步步地向前推进。从去年开始，圣丹尼市从幼儿园至小学CM2年级以及皮埃尔菲特市小学CM2年级的孩子们皆可享受免费食堂。今年将皮埃尔菲特市的受益范围扩展到了CE2和CM1年级。换言之，圣丹尼新市镇内的13000名孩子如今皆可享受免费的学校食堂！我们为此感到万分自豪！

在中午休息时间提供免费的高品质午餐是教育公共服务真正意义上的延伸，这一普及性的措施是公共教育免费的延续，很好地体现了法兰西共和国的基本教育理念。

许多家长已主动完成了孩子的注册以及“家庭收支商数”（Quotient Familial）的计算，以确保孩子能够享受到食堂服务。为了更好地完善这一机制，我们将进一步简化注册及预订系统，同时也决定取消针对未提前预订情况而设置的罚金。简言之，只需提前预订，即可免费享受食堂的服务。在9月期间，您可以享有个性化的跟踪指导，以便更顺利地完在家庭服务窗口以及活动中心的注册。9月堪比预订系统的一个“平稳过渡”期，在此期间不会收取任何的餐费。

学校食堂的功能不仅限于提供营养均衡的食物。孩子们共享美好的食堂时光，与此同时增进彼此的交流交往，还会逐步提高味觉感知能力、培养健康饮食习惯以及可持续发展的理念。

我们的市镇致力于“负责任的餐饮服务”这一高品质发展计划，从具体细节入手提供更多的自制食品、有机产品和具有认证标签的产品，同时也竭力减少塑料包装的使用。我市每周还推出一次第三类套餐，用来提供素食，通过此类实际行动促进饮食品质的提升并推出更环保的食谱。

在这本小册子里，您可以找到与学校食堂的日常安排和注册程序相关的所有实用信息。

100%免费的食堂

食堂免费计划自2021年起逐步实施。2025-2026学年开学之际，新市镇内公共学校里的13000多名学生都可免费享受食堂供餐。这一计划覆盖了圣丹尼市幼儿园至小学CM2年级以及塞纳河畔皮埃尔菲特市CE2至CM2年级的学生。



免费与品质共存于圣丹尼市！

自2018年以来，圣丹尼市一直致力于“负责任的餐饮服务”这一高品质发展计划的推进。在2025年9月24日于圣丹尼举办的第二届粮食日的框架下，我们将公布2023-2025年的工作总结，同时开启2025-2027年的新规划。

自然与人类基金会、集体餐饮网 Restau' Co协同餐饮业的专业人士共同发起了这一计划，旨在陪伴和支持有志提供健康的、高品质的、环保的饮食服务的集体单位。

该计划目的何在？它以两年为一个阶段，在食物供应品质和可持续性、反食品浪费及减塑方面逐步落实更具挑战性的举措，旨在从整体上优化提升圣丹尼市的餐饮业。

展示食堂幕后工作
的视频(2023)：



48

新市镇里的学校食堂数目

12 000

学校食堂每日的服务人次，
包括堂食服务以及为居家老人
和养老院提供的送餐服务。

14,50€

社区为每个孩子的中午休息
(供餐、服务及人员配备)
所花费的总成本

负责任的免费食堂： 确保健康饮食、助力茁壮成长



高品质的产品

- **当地产品及有机农产品：**中央厨房购买的食物中，有机农产品占比30%，此外12%以上的产品是当地生产的，50%的产品具有环境品质认证标签。这样的比例分配涉及所有的产品种类。中央厨房也是购买低等级水果（即“品相”不佳或尺寸不合规的水果）的表率。
- **保障动物福利：**圣丹尼市于2024年10月5日签署了动物福利契约Etica，旨在尽可能地提供尊重动物福利的食物产品，这一标准覆盖了生产过程中的饲养、运输和屠宰环节。
- **更多的“自制”食品：**中央厨房会选择加工最少的食物，择优考虑利于健康的食材，不断增加“自制”菜肴、甜点的占比。
- **减少棕榈油的使用以保护环境：**提供给孩子们的饼干绝大多数都是未使用棕榈油的。
- **遵循生态责任的红、白肉产品：**鱼肉产品皆源自可持续且负责任的捕捞，旨在保护海底生态系统。新鲜鸡肉只选择农场鸡或者具有“红标签”（Label rouge）认证的鸡肉，

旨在保障户外散养和动物福利。新鲜小牛肉、牛肉和猪肉都是法国生产的，绝大部分来自诺曼底地区。这些肉都是品质认证产品（Label rouge和Bleu blanc cœur标签），部分属于有机食品。

更为均衡的食谱

- **食材挑选：**有专门的营养师负责套餐的内容设计和营养搭配。
- **素食套餐：**自2024-2025学年开学以来，圣丹尼市的校园里每周会推出一次第三类套餐，是用素食制作的。塞纳河畔皮埃尔菲特市的校园每周推出两次素食套餐。此类套餐既有益于孩子的健康，又能减少动物蛋白的摄入，同时还可以减少餐盘里的碳排放。

在此愿景下，市政府于2024年9月25日签署了“素食餐盘”协会发起的“绿色餐盘”标签契约。这一契约证明了我市在推崇素食食谱方面的卓越表现。

午间时光

- **一天中的黄金时段：**我们的组织人员用心将午间休息打造为适合孩子需求的、让人身心放松的惬意时光。



更强的责任意识

- **供餐：**在圣丹尼市，幼儿园的饭菜有4个组成部分，小学的则有5个组成部分，都提供大份和小份以供自由选择。在塞纳河畔皮埃尔菲特市，幼儿园和小学的饭菜都由4个部分构成。根据每个孩子的需求和胃口确定其餐盘中的饭菜数量。在遵循营养均衡的前提下，孩子若有需要可以添饭加菜。
- **减塑行动：**我们的城市正在转型，让学校食堂在实现可持续发展方面更上一层楼，从2026年夏季开始便会用不锈钢容器替代一次性塑料盒。此举措可以减少碳足迹、食堂垃圾以及从生产到学生餐盘整个过程中所产生的垃圾量。
- **减少食物浪费：**新市镇的所用食堂都投身于反食品浪费行动。



具体行动包括：

- > 在情况允许的前提下将多余的食品送给“圣丹尼团结之家”之类的与食品缺乏作斗争的协会，协会接下来会将食物免费分发给最贫困者，或者交给让余量食品物尽其用的组织（例如Excellents Excédents）。
- > 负责配餐和组织工作的人员每日都身体力行，将反食品浪费行动落到实处。这是可持续发展能否实现的关键环节，事关伦理道德、环境保护和教育品质。
- > 自2016年以来，我市在食堂领域内推行了反食品浪费政策。每个孩子每日产生的餐厨垃圾量由140克降至74克，降幅达到了47%。我们的既定目标是在2027年之前让餐厨垃圾量减

少50%。

- > 食堂里没动用过的面包被收起来了，待干了后磨碎。中央厨房的厨师用来制作名为Gaspichoc的糕点。这道糕点深得孩子们的喜爱，经常被用作下午点心。
- > 市镇联合体通过Suez公司让浪费的食物也发挥了余热。这些食物被用来制作生物气体和堆肥，最后回归了大地。

登录网站了解学校
食堂的所有信息：



塞纳河畔皮埃尔菲特市的学校食堂

斯坦-皮埃尔菲特的市镇间多功能联合体（SIVOM）负责为塞纳河畔皮埃尔菲特市的10家学校食堂供餐，并且为市内的居家行动不便者送餐。

SIVOM每日制作的餐食多达2200份。该机构提供的食物具有品质保障，其中的26%源自践行生态责任的生产，22%源自有机农业。每周还提供一次素食套餐。

从2025-2026学年开学之日起，新市镇的可持续餐饮办公室的工作团队将对食物浪费进行检查评估。

市政府不惜一切努力，让学校食堂朝着更加健康、更符合永续发展理念以及更佳品质的方向演变。

在学校食堂用餐 必须提前预订

圣丹尼市从幼儿园到小学的所有学生以及塞纳河畔皮埃尔菲特市从CE2到CM2的学生皆可享受100%免费的学校食堂。为了抵制食品浪费行为以及安排符合实际需求的人员配备，在学校食堂用餐必须提前预订，还需提供“家庭收支商数”，即使是享受“个性化接待方案”（PAI）的学生亦是如此。



如何预订？

• 预订全年的用餐

一次性地预订全年用餐：

> 登录 saintdenis.fr 网站（进入“各类手续（démarches）”一栏，继而选择“儿童（enfance）”一栏）。

> 填写纸质表格（可以在家庭服务窗口、市政府分部或者活动中心领取），继而交到家庭服务窗口或者市政府分部。

• 预订后可以根据实际需求变化进行更改或取消

> 登录 saintdenis.fr 网站（进入“各类手续”一栏，继而选择“儿童”一栏），至少提前3日进行操作（例如本周一可以更改或取消本周四的预订）。

> 可以在家庭服务窗口或活动中心领取纸质表格进行填写，然后将表格交到家庭服务窗口或者市政府分部。需要至少提前8日提交表格（周一至周五）。

• 如果预订了食堂用餐但孩子缺席了，或者忘记了预订但孩子需要用餐

即使没有预订，食堂也会为所有需要用餐的孩子提供服务。若出现不遵循预订或取消时限的问题，从同一个月的第四次逾期起需要（根据家庭收支商数）支付餐费。

为您提供帮助

家庭服务窗口处的数字协助员可以指导您在 saintdenis.fr 网站上进行预订。

家庭服务窗口 (Guichets Familiales)
儿童事务办公室

> 39 bis, rue de Strasbourg
93200 Saint-Denis
01 49 33 70 94

> 2, place de la Libération
93380 Pierrefitte-sur-Seine
01 72 09 36 42

圣丹尼市幼儿园至小学的所有学生以及塞纳河畔皮埃尔菲特市从CE2到CM2的学生：

针对不遵守预订、取消时限的情况怎么收费？		需付费 (根据家庭收支商数)	免费
在这一个月中，我预订了用餐，但我的孩子没有在食堂吃。	第1次		×
	第2次		×
	第3次		×
	从第4次开始	×	
我预订了用餐，但我的孩子没有在食堂吃。 我在8日内通过家庭服务窗口、市政府分部或者saintdenis.fr网站告知孩子的缺席。			×
在这一个月期间，我没有预订但我的孩子在学校食堂吃了。	第1次		×
	第2次		×
	第3次		×
	从第4次起	×	
因为食堂关门、孩子所在班级组织外出或者教师缺席的原因，我的孩子未能在食堂用餐。			×

需支付的金额

活动中心餐费价目表 (根据家庭收支商数确定)

中央厨房

圣丹尼市选择了自己制作、生产和分发学校食堂的饭菜。该市的中央厨房每天制作近9800份餐食。此外还为养老院、À petits pas 托儿所和行动不便的居家人士提供餐食。

新市镇的可持续餐饮办公室与斯坦-皮埃尔菲特的市镇间多功能联合体（SIVOM）携手合作，为塞纳河畔皮埃尔菲特市的孩子和老人每日提供2200份餐食。



屡获殊荣的高品质服务

Un Plus Bio协会组织的“叛逆食堂的胜利”评选活动将2023年评委会珍藏奖授予给了圣丹尼市。

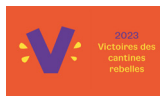


您知道吗？

- 为了抵抗通货膨胀的影响并提高食物的品质，2020-2025年的五年时间里集体的食物预算增长了35%。
- 食物过敏的孩子也可以在食堂吃饭，前提是要在校医处开具一份“个性化接待方案”（PAI），并且自己携带打包的午餐。

为此，新市镇在2024-2025学年开学之际为相关的孩子提供了一个午餐盒。

颁奖仪式视频
(2023)：



在2025年，圣丹尼市还获得了多种荣誉：

- > 被Un Plus Bio协会评为“食品之都”。
- > 荣获“学校食品变革”（SF4C）项目授予的“健康与可持续发展卓越奖”。
- > 凭借多方面的突出优势获得了厨房领域“1根胡萝卜”Ecocert认证。
- > 与法兰西岛地区的有机农民集团（GAB）和大巴黎都会区（MGP）合作，在本地有机集体餐饮项目的征集活动中拔得头筹。
- > 在法兰西岛地区零废物项目的征集活动中胜出。

了解关于中央厨房
的所有信息：



47

中央厨房里工作人员的数量

170万

中央厨房每年设计、
制作和配送的餐食数量

182

全市48所学校食堂中工作
人员的数量