

Restauración sostenible

# Un comedor 100 % gratuito

Para más de 13 000 alumnos  
de la nueva comuna



Más información sobre el comedor escolar  
en [saintdenis.fr](http://saintdenis.fr) o escaneando este código QR.



¿Es usted padre o madre de un niño  
de entre 0 y 11 años en Saint-Denis?  
Escanee este código QR para unirse  
a nuestro canal de WhatsApp.

  
**Saint-Denis**

# ESTIMADOS VECINOS Y VECINAS



**Mathieu Hanotin**  
Alcalde de Saint-Denis

La gratuidad de los comedores escolares es una medida importante desde el punto de vista de la solidaridad, la salud pública y el poder adquisitivo de las familias. Nuestro equipo municipal la ha ido introduciendo progresivamente desde 2021. Desde el año pasado, el comedor es gratuito para todos los niños de maternelle a CM2 en Saint-Denis y para los de CM2 en Pierrefitte. Este año, la medida se amplía a los cursos de CE2 y CM1 en Pierrefitte. Así, 13 000 niños de la nueva comuna de Saint-Denis tendrán acceso al comedor gratuito. ¡Estamos muy orgullosos!



**Michel Fourcade**  
Alcalde en funciones  
de Pierrefitte-sur-Seine

La pausa para el almuerzo, que incluye una comida gratuita y de calidad, es una auténtica extensión del servicio público de educación y constituye una medida universal que continúa la tradición de la educación pública y gratuita, que conforma la base de la escuela de la República.



**Leyla Temel**  
Teniente de alcalde de la comuna  
delegada de Saint-Denis, responsable  
de educación, infancia, restauración  
y vida escolar

Muchos padres y madres ya se han inscrito y han solicitado el cálculo de su coeficiente familiar para garantizar la plaza de sus hijos. Con el fin de mejorar aún más el dispositivo, simplificaremos el sistema de inscripción y reserva y hemos decidido suprimir la penalización en caso de no reserva; el comedor será accesible de forma gratuita previa reserva. Durante el mes de septiembre, podrá beneficiarse de un seguimiento personalizado y recibir ayuda en la ventanilla familiar (guichet famille) o los centros de loisirs. No se le cobrará ninguna comida durante este mes de « adaptación » al sistema de reserva.



**Abida Haneefa**  
Teniente de alcalde de la comuna  
delegada de Pierrefitte-sur-Seine,  
responsable de educación, del  
programa de éxito educativo,  
infancia y actividades extraescolares

Más que una comida equilibrada, el comedor es un momento para aprender sobre gustos, el buen comer y el desarrollo sostenible, un momento para disfrutar, socializar y compartir.

La Ciudad está comprometida con la iniciativa de calidad *Mon Restau Responsable* y está tomando medidas concretas para promover más productos caseros, ecológicos y certificados, así como acabar con el uso del plástico. Con la introducción de un tercer menú vegetariano por semana, la Ciudad también toma medidas concretas para mejorar la alimentación y hacer que las comidas sean más respetuosas con el medio ambiente.

En este folleto encontrará toda la información útil sobre los horarios de las comidas y los trámites que debe realizar para reservar plaza en el comedor de su hijo(a).

# Un comedor 100 % gratuito

El comedor escolar lleva poniéndose en marcha progresivamente desde 2021, y en este curso 2025 - 2026 es gratuito para más de 13 000 alumnos de las escuelas públicas de la nueva comuna. Este servicio va dirigido a los alumnos de maternelle hasta CM2 en Saint-Denis y a los alumnos de CE2 a CM2 en Pierrefitte-sur-Seine.



## En Saint-Denis, gratuidad es sinónimo de cocina de calidad.

La ciudad está comprometida desde 2018 con la iniciativa de calidad *Mon Restau Responsable*. En el marco de la 2.<sup>a</sup> Jornada de la Alimentación, que se celebrará el 24 de septiembre de 2025 en Saint-Denis, se presentará el balance 2023-2025 y se adoptarán nuevos compromisos para el periodo 2025-2027.

Esta iniciativa ha sido desarrollada por la *Fundación para la Naturaleza y el Hombre* y la red *Restau'Co*, en colaboración con profesionales del sector de la restauración, con el fin de acompañar a las colectividades que desean ofrecer a sus comensales una

cocina sana, de calidad y respetuosa con el medio ambiente.

**Su objetivo** es promover y mejorar la restauración en Saint-Denis, asumiendo cada dos años nuevos compromisos cada vez más ambiciosos en materia de calidad y sostenibilidad del abastecimiento, lucha contra el despilfarro y reducción del uso de plásticos.

Los entresijos  
del comedor  
en vídeo (2023) :



48

Comedores escolares en el territorio de la nueva comuna

12 000

Comidas servidas al día en comedores escolares, a domicilio y en residencias de personas mayores

14,50€

Coste total para la colectividad de la pausa del mediodía por niño (comida, servicio y supervisión)

# Comer bien para crecer bien: un comedor gratuito y responsable



- **Carnes y pescados de origen ecológico:** El pescado procede de la pesca sostenible y responsable para preservar el ecosistema de los fondos marinos. Los pollos frescos son de granja y cuentan con la certificación Label Rouge, que garantiza unas condiciones de cría al aire libre y respetuosas con los animales. Las carnes frescas de ternera, vacuno y cerdo son francesas y proceden en su mayoría de Normandía. Proviene de cadenas de calidad (*Label Rouge* y *Bleu Blanc Cœur*) y, en algunos casos, son ecológicas.

## Productos de calidad

- **Productos locales y procedentes de la agricultura ecológica:** El 30 % de los alimentos adquiridos por la cocina central proceden de la agricultura ecológica. Más del 12 % son de producción local y el 50 % cuenta con una certificación de calidad medioambiental. Esto se aplica a todas las categorías de productos. La cocina central es pionera en el abastecimiento de productos desclasificados (fruta considerada «fea» o de calibre irregular).
- **Bienestar animal:** El 5 de octubre de 2024, Saint-Denis firmó la carta de bienestar animal *Etica*, cuyo objetivo es ofrecer, en la medida de lo posible, alimentos respetuosos con el bienestar animal en todas las etapas de la producción: cría, transporte y sacrificio.
- **Más comida « casera »:** La cocina central selecciona los alimentos menos procesados, favoreciendo una alimentación que preserva la salud de sus hijos y aumenta el número de platos y postres « caseros ».
- **Menos aceite de palma para preservar nuestro medio ambiente:** La mayoría de las galletas que se sirven a los niños están garantizadas sin aceite de palma.

## Menús más equilibrados

- **Selección de alimentos:** La elaboración y el equilibrio nutricional de los menús propuestos corre a cargo de un(a) dietista.
- **Menús vegetarianos:** Desde el inicio del curso escolar 2024-2025, los comedores de Saint-Denis cuentan con un tercer menú vegetariano semanal. En Pierrefitte-sur-Seine, se sirven dos comidas vegetarianas a la semana. Estos menús permiten no solo preservar la salud de los niños, al reducir el aporte de proteínas animales, sino también reducir la huella de carbono de los platos.

En esta perspectiva, el 25 de septiembre de 2024, la Ciudad firmó la carta del sello « *Assiettes vertes* », creado por la asociación *Assiettes végétales*. Esta carta certifica el carácter ejemplar de una comuna al introducir alimentos de origen vegetal en sus menús.

## La hora del almuerzo

- **Un momento importante de la jornada:** Nuestro equipo de animadores se compromete a que la hora de la comida sea un momento tranquilo que responda a las necesidades de los niños.



## Más responsabilidad

- **El almuerzo:** En Saint-Denis, la comida se compone de 4 elementos en maternelle y de 5 elementos en primaria, cada uno de ellos disponible en ración pequeña o grande. En Pierrefitte-sur-Seine, la comida se compone de 4 elementos en maternelle y en primaria. Las cantidades de alimentos se adaptan a las necesidades y al apetito de cada niño, que puede repetir si así lo desea, respetando el equilibrio alimentario.
- **Menos plástico:** La Ciudad está preparando la transición hacia una restauración escolar aún más sostenible y, a partir del verano de 2026, sustituirá las bandejas de plástico desechables por recipientes de acero inoxidable. Esto permitirá reducir la huella de carbono y los residuos de la restauración, desde la producción hasta el plato de los niños.
- **Menos desperdicio alimentario:** En el territorio de la nueva comuna, todos los comedores se han comprometido a luchar contra el desperdicio alimentario.



### Esto se traduce en diferentes acciones concretas:

- > Los excedentes de producción se donan, cuando es posible, a asociaciones que luchan contra la precariedad alimentaria, como la *Maison de la solidarité* de Saint-Denis, para que se distribuyan gratuitamente a los más necesitados y a organismos de donación, como *Excellents Excédents*.
- > Los agentes de los servicios municipales y de animación aplican a diario el plan de acción contra el desperdicio alimentario, un reto de desarrollo sostenible en el que convergen las dimensiones ética, medioambiental y educativa.

- > Desde 2016, la ciudad ha puesto en marcha una política de lucha contra el desperdicio alimentario en los comedores. De este modo, la cantidad de residuos alimentarios producidos cada día ha pasado de 140 g a 74 g por niño, lo que supone una reducción del 47 %. El objetivo es alcanzar una reducción del 50 % para 2027.
- > El pan no consumido y no utilizado en los comedores se recupera, se seca y se tritura. Sirve de base a los chefs de la cocina central para elaborar el *Gaspichoc*. Este bizcocho, muy apreciado por los niños, se sirve habitualmente en la merienda.
- > El desperdicio alimentario se valoriza gracias a la metanización que lleva a cabo Plaine Commune a través de la empresa *Suez*, lo que permite obtener biogás y compost, que vuelven a la tierra.

Todo lo que hay que saber sobre el comedor escolar :



## La restauración escolar en Pierrefitte-sur-Seine

Las comidas que se sirven en los diez comedores escolares de Pierrefitte-sur-Seine y a las personas dependientes a domicilio son entregadas por el *Syndicat Intercommunal à Vocations Multiples (SIVOM)* de Stains-Pierrefitte.

El SIVOM prepara hasta 2200 comidas al día. El establecimiento ofrece una alimentación de calidad con un 26 % de productos ecológicos, de los cuales el 22 % proceden de la agricultura ecológica, así como un menú vegetariano a la semana.

A partir del curso escolar 2025-2026, los equipos de la dirección de restauración sostenible de la nueva comuna llevarán a cabo un diagnóstico sobre el desperdicio alimentario.

**El objetivo de la municipalidad es llevar la oferta hacia una alimentación más sana, más sostenible y de mayor calidad.**

# Reserva obligatoria para el comedor escolar

El comedor es 100 % gratuito para todos los alumnos matriculados en escuelas de maternelle y primarias de Saint-Denis, y para los alumnos de CE2 a CM2 de Pierrefitte-sur-Seine. Con el fin de luchar contra el despilfarro alimentario y garantizar una supervisión adecuada de las comidas, es obligatorio reservar plaza en el comedor escolar, así como calcular el coeficiente familiar, incluso para los niños que se benefician de un Protocolo de Acogida Individualizada (*Protocole d'accueil individualisé* o PAI).



## ¿Cómo puedo hacer una reserva?

### • Reservo para todo el año

Reservo una sola vez:

- > **Conectándome a [saintdenis.fr](http://saintdenis.fr)** (sección « démarches », a continuación « enfance »).
- > **Rellenando un formulario en papel** (disponible en los *guichets familles*, en los anexos del ayuntamiento o en su centro de loisirs) y entregándolo en los *guichets familles* o en los anexos del ayuntamiento.

### • Reservo, modifico o cancelo según mis necesidades

- > **Conectándome a [saintdenis.fr](http://saintdenis.fr)** (sección « démarches », a continuación « enfance »), a más tardar 3 días antes de la fecha de la comida (el lunes para el jueves siguiente).
- > **Rellenando un formulario en papel** disponible en los *guichets familles* o en su centro de loisirs y entregándolo en los *guichets familles* o en los anexos del ayuntamiento con al menos 8 días de antelación (de lunes a viernes).

### • Si he reservado pero mi hijo(a) está ausente o si he olvidado reservar y mi hijo(a) va a comer en el comedor

Todos los niños serán bienvenidos incluso sin reserva. Si no se respetan los plazos de reserva/cancelación, se aplicará un cargo a partir de la cuarta vez en el mismo mes (según el coeficiente familiar).

## ¿Necesita ayuda?

Los mediadores digitales están presentes en los *guichets familles* para ayudarle a hacer sus reservas en [saintdenis.fr](http://saintdenis.fr)

### **Guichets Familles** Direction de l'enfance

- > 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**

Para todos los alumnos matriculados en escuelas de maternelle y primarias de Saint-Denis y para los alumnos de CE2 a CM2 de Pierrefitte-sur-Seine:

¿Cómo se aplica la facturación cuando no se respetan los plazos de reserva o cancelación?		De pago (según el coeficiente familiar)	Gratuito
Durante este mes, mi hijo(a) no comió en el comedor aunque había hecho una reserva.	Por 1. <sup>a</sup> vez		✗
	Por 2. <sup>a</sup> vez		✗
	Por 3. <sup>a</sup> vez		✗
	A partir de la 4. <sup>a</sup> vez	✗	
Mi hijo(a) no comió en el comedor aunque había hecho una reserva. Notificó su ausencia en un plazo de 8 días en los <i>guichets familles</i> , en los anexos del ayuntamiento o en <b>saintdenis.fr</b> .			✗
Durante este mes, mi hijo(a) comió en el comedor aunque no había hecho una reserva.	Por 1. <sup>a</sup> vez		✗
	Por 2. <sup>a</sup> vez		✗
	Por 3. <sup>a</sup> vez		✗
	A partir de la 4. <sup>a</sup> vez	✗	
Mi hijo(a) no pudo comer en el comedor porque la escuela estaba cerrada, los alumnos estaban en una salida escolar o el(la) profesor(a) estaba ausente.			✗

## Importe de la facturación

Precio de la comida en el centro de loisirs (según el coeficiente familiar).

# La cocina central

La ciudad de Saint-Denis ha decidido elaborar, producir y distribuir las comidas que se sirven a los niños en los comedores escolares. La cocina central municipal prepara cada día cerca de 9800 comidas. La cocina central también se encarga de las comidas de las residencias de personas mayores, la guardería *À petits pas* y las personas dependientes a domicilio.

La dirección de restauración sostenible de la ciudad colabora con la cocina central del SIVOM Stains-Pierrefitte para elaborar las 2200 comidas diarias de los niños y personas mayores de Pierrefitte.



## ¿Sabía que...?

- Para luchar contra la inflación y mejorar la calidad de los alimentos, **el presupuesto alimentario de la comunidad ha aumentado un 35 % en cinco años**, entre 2020 y 2025.
- Los niños con alergias alimentarias pueden acudir al comedor trayendo su propia comida, tras la implantación de un **Protocolo de Acogida Individualizado (PAI)** elaborado por el médico escolar. Para ello, la Ciudad ha suministrado una fiambrera a los niños afectados para el inicio del curso escolar 2024-2025.

Todo lo que hay que saber sobre la cocina central :



Vídeo de la  
ceremonia  
(2023) :



**En 2025, Saint-Denis también ha sido:**

- > Designada **Capital de la Alimentación** por la asociación *Un Plus Bio*.
- > Ganadora del **Premio a la Excelencia en Salud y Sostenibilidad** otorgado por *School food 4 change (SF4C)*.
- > Certificada **Ecocert** en cocina 1 zanahoria, con numerosos puntos fuertes destacados.
- > Ganadora de la convocatoria de proyectos **Restauración colectiva ecológica y local**, en colaboración con la *Agrupación de Agricultores Ecológicos (GAB)* de la región de Île-de-France y la *Metrópolis del Gran París (MGP)*.
- > Ganadora de la convocatoria de proyectos **Cero residuos** de la región de Île-de-France.

## Una calidad premiada y reconocida

La ciudad de Saint-Denis ha sido elegida **Coup de cœur du jury 2023** (Favorito del jurado 2023) en los premios **Victorias de los comedores rebeldes**, organizados por la asociación *Un Plus Bio*.

47

Agentes de restauración trabajan en la cocina central

1,7

Millones de comidas elaboradas, cocinadas y entregadas cada año en la cocina central

182

Agentes de restauración trabajan en 48 comedores escolares de la ciudad