Déroulement du repas au restaurant scolaire

Le restaurant scolaire a une fonction éducative. Des règles de vie sont faites avec toute l'équipe, et élaborées avec la participation des enfants, afin que chacun connaisse ses droits, ses obligations et ses interdits.

Ce moment permet à l'enfant d'acquérir de l'autonomie, mais aussi de lui apprendre à vivre en société, à respecter le matériel, les locaux, à respecter ses camarades ainsi que les adultes et à avoir la notion de partage.

Les enfants apprennent parce qu'ils veulent faire comme l'adulte, faire comme les autres enfants ou bien se faire plaisir.

Le restaurant scolaire est composé de 2 services : les maternelles prennent leur repas à 11 h 30 et les élémentaires à 12 h 30.

Après le passage aux sanitaires, les enfants se rendent au restaurant en empruntant un chemin sécurisé et accompagnés par les agents périscolaires de la commune.

Arrivés au restaurant, ils accrochent leurs vestes aux portes manteaux qui sont dédiés à chacune des classes. Nous conseillons aux parents de marquer les vêtements pour en faciliter l'identification, car beaucoup d'enfants ne reconnaissent pas leur veste au milieu des autres.

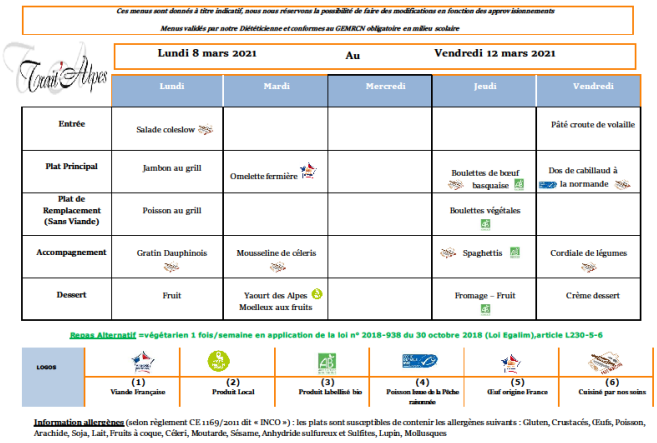
Classe de Sarah

Les enfants se placent à leur convenance *(par groupe classe avec le protocole sanitaire covid en vigueur)* aux tables qui sont composées de 6 places. Le mobilier est adapté à leur hauteur.

Les repas sont élaborés par un traiteur à l’aide d’un diététicien, dans le respect des normes obligatoires en milieu scolaire.

Les produits locaux sont favorisés, ainsi que les produits bios. Des animations sont mises en place tout au long de l’année tels que des repas à thème. (Repas italien, chinois, basque, animation fromage et suivant les fêtes du calendrier…). Ces animations vont permettre aux enfants d’apprivoiser différents goûts et de se familiariser à la nourriture de différentes cultures.

L’enfant peut consulter le menu de la semaine avec ses parents. Il est affiché à la baie vitrée du restaurant scolaire et de la garderie, et vous le retrouverez aussi sur le site internet de la Mairie.



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

Trait'Alpes

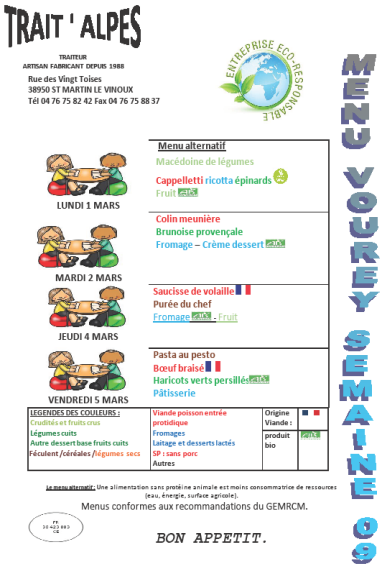
Lundi 8 mars 2021 Au **Vendredi 12 mars 2021**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslow				Pâté croute de volaille
Plat Principal	Jambon au grill	Omelette fermière		Boulettes de bœuf basquaise	Dos de cabillaud à la normande
Plat de Remplacement (Sans Viande)	Poisson au grill			Boulettes végétales	
Accompagnement	Gratin Dauphinois	Mousseline de céleris		Spaghettis	Cordiale de légumes
Dessert	Fruit	Yaourt des Alpes Moelleux aux fruits		Fromage – Fruit	Crème dessert

Repas Alternatif =végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim),article L230-5-6

LOGOS	(1) Viande Française	(2) Produit Local	(3) Produit labellisé bio	(4) Poisson issu de la Pêche raisonnée	(5) Œuf origine France	(6) Cuisiné par nos soins

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques



TRAIT ' ALPES

TRAITEUR
ARTISAN FABRICANT DEPUIS 1988
Rue des Vingt Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tél 04 76 75 82 42 Fax 04 76 75 88 37

ENTREPRISE ECO-RESPONSABLE

MENU VOUREY SEMAINE 09

LUNDI 1 MARS
Menu alternatif
Macédoine de légumes
Cappelletti ricotta épinards
Fruit PATLAB

MARDI 2 MARS
Colin meunière
Brunoise provençale
Fromage – Crème dessert PATLAB

JEUDI 4 MARS
Saucisse de volaille
Purée du chef
Fromage PATLAB - Fruit

VENDREDI 5 MARS
Pasta au pesto
Bœuf braisé
Haricots verts persillés PATLAB
Pâtisserie

LEGENDES DES COULEURS :		
Crudités et fruits crus	Viande poisson entrée protéique	Origine Viande :
Légumes cuits	Fromages	produit bio PATLAB
Autre dessert base fruits cuits	Laitage et desserts lactés	
Féculent /céréales /légumes secs	SP : sans porc	
	Autres	

Le menu alternatif : Une alimentation sans protéine animale est moins consommatrice de ressources (eau, énergie, surface agricole).

Menus conformes aux recommandations du GEMRCM.

BON APPETIT.

En garderie, un groupe d’enfants reproduit le menu du jour d’une façon plus ludique.

Le fait de dresser un menu équilibré tout en s’amusant va permettre que l’enfant ait envie de goûter et de le mettre en appétit.

A chacune des tables, un responsable de table est désigné avec un petit magnet qu’il place sous son verre. L’enfant responsable aura l’autorisation de se lever pour le ravitaillement en eau, desserts…Il sera aussi chargé de passer l’éponge sur la table en fin de service dès qu’elle sera débarrassée par l’agent. Les enfants mettent un point d’honneur à être responsable de table, et sont fiers de montrer leur autonomie.

Les adultes interviennent en cas de comportement abusif, et veillent aux respects des règles préétablies ensemble. Si un enfant a un comportement dangereux pour lui-même ou pour ses camarades, les règles de vie lui sont rappelées. Si la bêtise est relativement régulière et importante malgré la mise en garde, l'enfant sera mis en retrait de ses camarades momentanément.

Les plats sont mis sur chacune des tables. Les enfants se servent, ou peuvent être servis suivant l'autonomie. Les agents sont là pour instaurer un climat de confiance, les inviter à découvrir et à goûter, mais aussi pour expliquer, montrer et aider. Si un enfant renverse malencontreusement son verre, il utilise les petites lavettes mises à disposition pour essuyer lui-même la table.
En fin de repas les couverts sont mis en bout de table par les enfants. Ils apprécient de participer aux tâches collectives, et à l'entraide.

Le repas terminé, les enfants quittent leur table, dans le calme et sans se bousculer, pour récupérer leur manteau. Ils repartent à l'école en rang avec les agents.

Pendant le 1er service (maternelle), les enfants de l'élémentaire profitent de la pause méridienne et choisissent de participer ou non à un jeu, ou tout simplement de se détendre.

Au moment du 2eme service (élémentaire), les maternelles vont en sieste, après une matinée déjà bien remplie