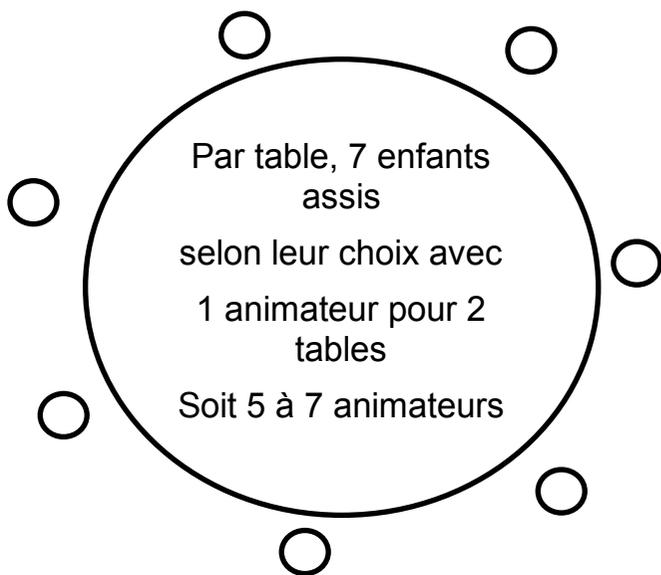
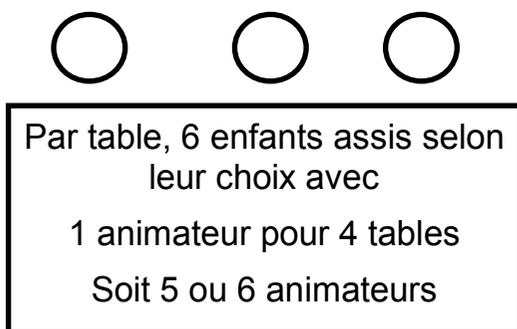


en maternelle



en élémentaire



Les menus:

Ils sont affichés dans les écoles. Elaborés par une diététicienne, les repas sont réalisés à la cuisine centrale de Chartres de Bretagne.

Ils respectent les besoins nutritionnels des enfants.

L'alimentation des enfants s'équilibre sur tous les repas pris dans la journée.

Régulièrement, des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique sont utilisés.

Aucun repas spécifique n'est servi, sauf contre-indications médicales. Pour des raisons d'hygiène, les familles ne peuvent pas apporter leur propre repas.

En moyenne 100 enfants sont accueillis tous les midis en maternelle et 120 enfants en élémentaire.

En maternelle, chaque enfant porte un bavoir, lavé tous les jours.

Le goûter pour l'accueil périscolaire est préparé le matin par l'équipe du restaurant municipal.

Pour joindre Pascale PEREIRA

responsable du Restaurant Municipal:

restaurant@saint-erblon.fr

02.99.52.33.33

Et si on allait
au restaurant
municipal ce
midi?

A table !

Repas équilibré



Organisation Pédagogie Informations

Horaires:

Départ des écoles à 12h, sentier piétonnier sécurisé emprunté par les enfants.

Arrivée au Restaurant Municipal entre 12h05 (maternelle) et 12h15 (élémentaire).

Repas pendant environ 50 minutes.

Retour dans les écoles: départ échelonné par groupe.

Déroulement du repas:

Passage aux toilettes et lavage des mains pour les enfants et les animateurs.

Les enfants choisissent leur place.

Entrée froide servie dans l'assiette par l'équipe de restauration avant l'arrivée des enfants.

Entrée chaude distribuée par l'animateur.

Une tranche de pain par enfant est servie en début de repas et à la demande à la fin du plat principal.

Les plats principaux sont déposés sur la table par l'animateur et les enfants se servent tout seul.

Les enfants en élémentaire débarrassent et nettoient leur table. Un volontaire dépose les assiettes, verres et carafes d'eau sur un chariot et nettoie la table avec un chiffon humide.

Rôle de l'animateur:

Éduquer au goût; l'animateur demande à chaque enfant de goûter l'ensemble des plats.

Accompagner au repas: aider les plus jeunes à couper leur viande, à se servir seul.

Favoriser un climat sécurisant et agréable: l'animateur veille à ce que les enfants mangent dans une ambiance sonore correcte.

L'équipe régule le niveau sonore pendant le repas par des gestes visuels ou des outils (la roue du silence par exemple) destinés aux enfants.

Rendre l'enfant autonome: ils se servent tout seul dans les plats, l'animateur veille à ce que chacun partage le plat avec les autres et mange à sa faim.

Les modalités d'inscription:

Via le dossier d'inscription APS, les familles inscrivent leurs enfants à l'année pour tel ou tel jour.

La désinscription:

Il est possible de modifier l'inscription (ajouter ou annuler un repas) par téléphone (entre 9h30 et 12h) ou par mail au moins trois jours à l'avance.

Pour modifier une inscription le jour même, il faut appeler Mme PEREIRA avant 9h. Cela doit rester exceptionnel.

La facturation:

La facturation est établie par le service comptable de la commune à chaque fin de mois.

Les tarifs sont actualisés en Janvier de chaque année.

L'équipe:



Pascale Pereira, Lien Ledarath et Arlette Mallet