Restauration Scolaire

Restauration Scolaire :

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire. L'école est aussi un lieu privilégié d'**éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire**.

L'alimentation d'un enfant est essentielle pour sa **croissance**, son **développement psychomoteur** et ses **capacités d'apprentissage**.

Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée.

Dans les restaurants scolaires de l'entente, tout est mis en œuvre pour faire du repas du midi un moment privilégié de la vie éducative en répondant aux exigences de qualité, de traçabilité des produits, de formation des personnels et d'information des familles.

L'éducation nutritionnelle est le premier enjeu de la restauration scolaire. **Il s'agit de permettre aux enfants de bien manger, de découvrir le goût des produits de saison et du terroir, d'apprendre les vertus d'une alimentation équilibrée**.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves **de se détendre et de communiquer**. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

La qualité dans les assiettes :

Pour garantir le meilleur dans les assiettes des enfants fréquentant les restaurants scolaires, l'Entente Scolaire s'est accompagnée du partenaire Ansamble restauration. Un partenaire qui base ses valeurs sur une cuisine responsable et attractive en proposant :

- une **cuisine à partir d'ingrédients frais**, en respectant les saisons et les savoir-faire régionaux,
- des produits issus un maximum des **producteurs français et régionaux**,
- des approvisionnements en **circuit court**,
- **un produit BIO par jour**.

Les Viandes sont d'animaux nés/élevés/abattus en France (Bœuf de race à viande et volaille Label Rouge), les Poissons diversifiés et au maximum de pêche et non d'élevages, les œufs coquille d'élevages Plein Air ou Bio, les Fruits et Légumes qui suivront au maximum les saisons.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits. Le poisson ne sera pas systématiquement inscrit au menu du vendredi. Les salades de fruits sont réalisées à partir de fruits frais, de saison.

Les communes de l'Entente attachent beaucoup d'importance dans l'équilibre alimentaire des menus et l'information nutritionnelle adaptés aux maternelles et élémentaires. Les grammages et la fréquence des plats respectent les recommandations du Ministère de la Santé.

Tous les jours sont proposés un repas comportant 5 composants : une Entrée / Plat principal + accompagnement / Fromage ou Laitage / Fruit.

Réservation des repas :

La réservation des repas aux jours souhaités doit se faire **impérativement** et **uniquement** sur le portail famille pour toute l'année.

Il est possible d'ajouter un repas, via le portail famille, **la veille avant 9h00 pour les journées de Mardi, Jeudi et Vendredi et le Vendredi avant 9h00 pour le Lundi**.

Annulation des repas :

Il est possible d'**annuler** un repas, via le portail famille, **la veille avant 9h00 pour les journées de Mardi, Jeudi et Vendredi et le Vendredi avant 9h00 pour le lundi**.

Les repas commandés et non annulés dans les délais impartis seront facturés

La production de certificat médical ne permet pas d'annuler le repas. **L'annulation des jours se fait impérativement et uniquement sur le portail famille.**

Dans le cas où un enseignant absent est non remplacé et qu'à la demande du Directeur(trice) de l'école, la famille est invitée à garder l'enfant au domicile, il est nécessaire de contacter par mail et uniquement par mail, le jour même, le SIVS du Pays de Cadours pour annuler les repas à venir sans facturation.