

DES REPAS DE QUALITÉ

Les menus sont élaborés par la diététicienne conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Ces menus sont présentés lors de commissions de menus organisées régulièrement. Ces dernières permettent aussi d'échanger sur les menus servis au cours des semaines précédentes.

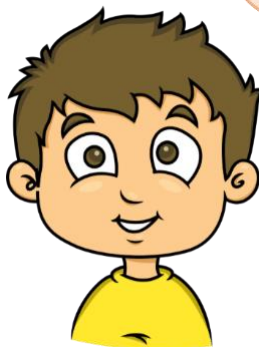
Le repas est donc conçu pour apporter ce dont l'enfant a besoin en fibres, vitamines, protéines, fer, calcium... Il s'agit aussi de limiter les apports en matières grasses et sucres simples.

L'équilibre se joue sur 1 mois !

Les menus sont respectueux des fréquences réglementaires de présentation des plats. Ces fréquences sont calculées sur 20 repas consécutifs.

Par exemple :

- 4 entrées maximum contiendront plus de 15% de lipides (pâté, rosette...)
- Une garniture sur deux sera composée en majorité de féculents (pâtes, riz..).
Les autres jours elles seront composées de légumes.
- 12 repas proposeront du fromage en dessert ou en entrée



A la cantine je mange toujours:

- Une entrée
- De la viande, du poisson ou des œufs
- Des féculents ou des légumes
- Un produit laitier
- Un légume ou un fruit cru
- Sans oublier l'eau et le pain

Des portions adaptées.

Parce qu'à 5 ans on ne mange pas les mêmes quantités qu'à 9 ans, le S.I.V.U.R.S. prévoit des portions différentes pour les enfants en école Maternelle et pour ceux en école élémentaire.

Je suis allergique au poisson et je mange à la cantine!



Parfois le plat peut aussi être différent afin de répondre aux besoins spécifiques des enfants en Maternelle. Par exemple, le haut de cuisse de poulet rôti sera remplacé par un émincé de poulet plus facile à manger.

Des repas adaptés à certaines allergies alimentaires peuvent être élaborés par le SIVURS.

Un PAI (Protocole d'accueil individualisé) est alors rédigé à la demande des parents. Pour cela, adressez-vous au directeur de l'établissement scolaire de votre enfant. Ce dernier organisera une réunion avec le médecin scolaire,

l'équipe éducative et la diététicienne du S.I.V.U.R.S. pour rédiger le protocole.