Image



Résumé

Le restaurant scolaire fonctionne **tous les midis du lundi au vendredi, toute l’année**.

L'équipe du restaurant scolaire, en partenariat avec la société SODEXO, **prépare sur place** les repas servis aux enfants des écoles, à la maison de l’enfance, aux accueils de loisirs le mercredi et pendant les vacances scolaires ainsi qu'aux personnes âgées dans le cadre du portage à domicile.

Des sanitaires équipés de lavabos en nombre suffisant permettent aux enfants de se laver les mains avant le repas. Les animateurs et atsem veillent à ce que cette **règle d’hygiène soit respectée.**

La Ville publie la liste des allergènes potentiellement présents dans la préparation des menus et des goûters**. Cette liste est actualisée tous les mois**

Body

Sodexo un partenaire pour la ville !

Après appel d'offres, la ville du Plessis-Bouchard a retenu la société **SODEXO** pour assurer la gestion de la cuisine centrale.

Le chef gérant a ainsi pour tâches

- La gestion des achats du restaurant scolaire, conformément au cahier des charges édicté par la ville du Plessis-Bouchard: denrées alimentaires mais aussi produits d'entretien et d'hygiène, blanchisserie...

- Le respect des normes de santé publique, d'hygiène et de sécurité, conformément à la législation en vigueur ;

- L'accompagnement et la formation continue du personnel communal dans la fabrication des repas.

Les repas sont donc toujours préparés dans la cuisine centrale de la ville du Plessis-Bouchard par le personnel communal en charge de la restauration. Comme à l'accoutumée, les produits seront frais et seule de la viande d'origine française – née, élevée et abattue en France - sera servie au restaurant.

De la même manière, la gestion des repas des enfants allergiques et des repas à domicile ne change pas.

Quelques chiffres : 700 repas/jour

-Portage à domicile

-Crèche

-Ecoles Maternelles

-Ecoles Elémentaires

-Adultes : (ATSEM, animateurs, personnel communal, personnel de cuisine, seniors)

Un PAI, qu’est ce que c’est ?

C’est un protocole entre la Ville et les familles concernant le régime alimentaire d’enfants allergiques.
Les enfants présentant des allergies alimentaires peuvent être accueillis au restaurant scolaire, en fournissant un certificat médical établi par un allergologue, avec un panier repas préparé par la famille en respectant les conditions d’hygiène de la liaison froide. Le repas est conservé dans un réfrigérateur prévu à cet effet et réchauffé dans un micro-onde. Un agent référent de la ville est chargé du suivi du repas.

Repères

Inscription:

Pour fréquenter le restaurant scolaire, il est **impératif de remplir et transmettre les fiches sanitaires pour chacun de vos enfants au service régie et de réserver les repas sur le portail famille, au plus tard le vendredi de la semaine précédente avant 16h.**

Document(s)
Allergènes pain et viennoiseries
Règlement vie scolaire
Menus - Novembre et décembre
Liens utiles
Portail Famille
PDF

- Facebook share
-