



## Édito

Chers parents,

Cette année a été particulièrement marquée par la réalisation de nombreux travaux dans les restaurants scolaires des écoles.

La construction du nouveau restaurant scolaire Dauphinot était très attendue par les enfants et les équipes éducatives. Il permet, par sa fonctionnalité et ses choix techniques, d'assurer un service de grande qualité.

Autre exemple, le grand chantier de réhabilitation-extension du restaurant scolaire Gallieni a permis d'offrir aux élèves une capacité d'accueil encore plus conviviale.

Notre volonté est d'assurer le bien-être des enfants, que chacun vienne au restaurant scolaire par plaisir et non par obligation. Nous avons également souhaité donner à l'ensemble du personnel affecté à la restauration scolaire des conditions de travail exemplaires.

A vos côtés, la ville de Reims et l'ensemble de ses équipes se mobilisent au quotidien pour accompagner les élèves dans leur réussite future.

Je souhaite à tous les enfants, les parents et les enseignants une excellente année 2016.

Véronique MARCHET

Première adjointe au Maire

Présidente déléguée de la Caisse des écoles publiques

## Actu

### Des barquettes recyclables dans les restaurants scolaires.

Avec un enfant sur deux fréquentant les restaurants scolaires, la gestion des repas nécessite l'utilisation annuelle de 1 159 380 barquettes pour assurer le transport des aliments entre la cuisine centrale et les 64 restaurants scolaires rémois.

C'est pourquoi, la Caisse des écoles publiques a pris la décision d'intégrer une dimension écologique à cette gestion en se dotant de barquettes recyclables. Dans un premier temps, ces barquettes seront utilisées pour les entrées. Elles sont rouges pour les maternelles, bleues pour les élémentaires.



Barquettes 100% recyclables en pure cellulose fabriquées à Sainte-Menehould dans la Marne

## Cela s'est passé à Noël

« Les festivités de Noël ont été l'occasion pour les petits écoliers rémois de partager un bon moment avec leurs camarades de classe. Je souhaite, avec mes équipes, faire au quotidien du temps de la restauration scolaire, un moment de plaisir et de convivialité, mais aussi un moment de découverte » déclare Véronique Marchet.

### 8000 repas de fêtes dans les restaurants scolaires

Le vendredi 18 décembre dernier, les enfants ont pu apprécier un repas très festif composé par les toqués de la cuisine centrale. Elus et équipes éducatives étaient également conviés à partager ce repas.

#### Au menu

Terrine d'écrevisse à l'armoricaine  
Moelleux de dinde farci  
trompettes marrons et sa sauce aux marrons  
Pommes dauphines  
Camembert  
Coulant au chocolat

### 14000 goûters dans les écoles

Les 14000 élèves des écoles maternelles et élémentaires se sont régalés avec un délicieux goûter de Noël.

Briquette de jus d'orange  
Muffin chocolat  
Compote de pommes berlingot  
Sachet de chocolats individuel

### 64 sapins de Noël

Les restaurants scolaires ont été décorés avec un sapin pour le plus grand plaisir des enfants.



ENFANCE  
ÉDUCATION

Reims.fr



Caisse des écoles publiques de Reims

Pour nous contacter, rien de plus simple !

Téléphone : 03 26 88 74 55 • Fax : 03 26 86 83 45

Pour signaler les absences par mail : facturationfamilles@mairie-reims.fr

Les agents de l'espace accueil-familles vous reçoivent au 52T rue de Talleyrand à Reims du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h00 sans interruption.

# Zoom sur le restaurant scolaire Dauphinot

Au retour des vacances de la Toussaint, les élèves des écoles maternelles et élémentaires Dauphinot ont découvert leur restaurant scolaire flambant neuf. Ce nouveau bâtiment, de conception contemporaine, clair et spacieux, a été conçu pour limiter la propagation du son : les murs ne sont ni perpendiculaires ni parallèles. Celui-ci comporte également un espace dédié pour se laver les mains et se brosser les dents.

## Le confort des enfants passe par la lutte contre le bruit

Le mobilier dans les restaurants scolaires bénéficie d'une certification : NF COLLECTIVITE, NF SANTE, NF ENVIRONNEMENT et CONFORME ECOLABEL.



Dispositifs anti-bruit : tableaux muraux anti-bruit, dalles de faux-plafonds isolantes phoniques, revêtement mural structuré



Une solution efficace a été apportée en agissant directement sur la source d'émission du bruit. Les tables des restaurants scolaires sont équipées d'un plateau AMMORTI'SON, complexe isolant phonique qui permet d'atténuer le bruit d'impact de 10 dBA, mais surtout de réduire l'effet de résonance par 4 en comparaison avec un plateau traditionnel,

soit 12 dB de gain en moyenne sur la gamme de fréquence perceptible par l'oreille humaine.

Tout le mobilier est en hêtre verni et est équipé de larges patins en téflon. De plus, les chaises possèdent un double confort grâce au piètement luge (souplesse verticale) et grâce à la coque (souplesse horizontale).

Outre l'élaboration des 8000 repas quotidiens, la Caisse des écoles publiques gère l'aspect organisationnel de la restauration - aménagement des locaux, déroulement du repas et aussi le processus de formation du personnel.

## Portrait

Généviève DOREL est agent de restauration au restaurant scolaire Dauphinot. Cela fait 15 ans qu'elle officie avec plaisir auprès des enfants.



### Qu'est-ce qui a changé pour vous avec cette nouvelle construction ?

« Les conditions de travail ! Avant je manquais d'espace, aujourd'hui avec ma collègue Catherine, nous avons gagné en confort de travail, en organisation et en temps de préparation.

La cuisine est ultra moderne et fonctionnelle, le restaurant scolaire est neuf ! Cela a changé ma vie professionnelle ».

### Et à votre avis pour les enfants ?

« Ils sont moins énervés car l'ambiance sonore est apaisée, le restaurant a de jolies couleurs et cela leur plaît beaucoup. Je pense que les enfants « mangent mieux » car, sans aucun doute, cela contribue à améliorer la qualité du temps du repas ».

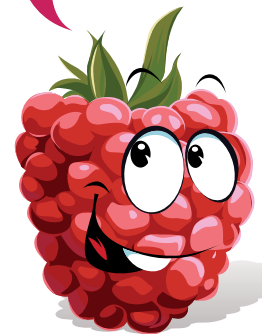
Aide-moi à retrouver le chemin jusqu'à chacun de mes amis.

Abricot : .....

Cerises : .....

Cassis : .....

Mûre : .....



Abricot

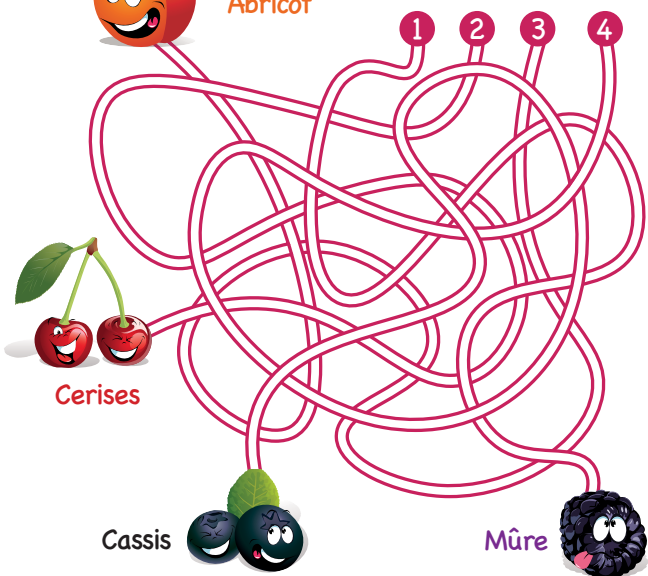


Cerises

Cassis



Mûre



## Le saviez-vous ?

### FRUITS ET LEGUMES DE L'HIVER

- Clémentine, mandarine, orange, citron, pamplemousse, pomme, noix, datte.
- Céleri, citrouille, mâche, salsifis, topinambour, chou, endive, navet, poireau, carotte.

Réponse : Abricot : 3 - Cerises : 2 - Cassis : 4 - Mûre : 1

