L'assiette des Écoliers

N°12 - Mai 2017

Édito

Chers parents,

Si la rentrée scolaire est souvent l'occasion de mettre en place une nouvelle organisation familiale, la ville de Reims a tenu à faciliter au maximum les démarches afin que les familles puissent anticiper cette période le plus sereinement possible.

Après le dossier unique, le paiement en ligne, un nouveau service municipal de proximité a été créé pour mieux vous servir « Le 21 rue du Temple ». Ce lieu unique vous accueille toute l'année pour vous accompagner dans vos formalités administratives et inscrire vos enfants à l'école, à la restauration scolaire, au périscolaire ou bien encore pour les activités des mercredis et des vacances.

2017 sera aussi marquée par un autre temps fort, **la rénovation de la cuisine centrale** car nous avons fait le choix d'investir pour accroître la qualité gustative, permettre une alimentation encore plus variée tout en garantissant la sécurité sanitaire des repas. Je ne manquerai pas de vous tenir informés lors d'un prochain numéro.

Avec mes équipes, mon objectif est clair : simplifier vos démarches et vous apporter la meilleure qualité de service public possible.

Véronique MARCHET
Première adjointe au maire
Présidente déléguée de la Caisse des écoles publiques

La Ville vous facilite la vie !

Du nouveau pour les familles : « le 21 rue du Temple » est un lieu unique dédié aux parents pour inscrire leurs enfants à l'école, à la restauration scolaire, au périscolaire et aux activités de loisirs.

Une relation renforcée avec les familles pour une plus grande réactivité.

Consultez et payez vos factures en ligne !
C'est facile, rapide et sécurisé
https://espace-famille.reims.fr.

Inscription et réinscription
1 seul dossier pour + de simplicité.

Le dossier unique famille est à renvoyer par courrier uniquement :

Ville de Reims - Dossier unique famille - CS80036 - 51722 Reims cedex

Avant le 31 mai 2017 pour une première inscription à l'école.

Avant le 7 juillet 2017 pour l'inscription à la restauration et le périscolaire.

Une équipe souriante à votre service : Marie-Luce, Christelle, Aline, Mélanie, Vincent, Amélia, Cathy, Corinne, Viviane, Stéphanie et Michaël.
Manquent sur la photo Valérie et Jean-Claude.

Pour nous contacter, rien de plus simple !

Reims Contact : 03 26 77 78 79
Pour signaler les absences par courriel : facturationfamilles@reims.fr
« Le 21 rue du Temple » du lundi au jeudi de 8 h 30 à 17 h 30 et le vendredi jusqu'à 17 h.

NOUVEAU !

Retrouvez les menus sur www.reims.fr/espace-famille ou accédez directement au site en flashant ce QR code.

Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr

Repas médiéval dans les restaurants scolaires

Oyez, Oyez !
Gentes dames, damelots, seigneurs et petits hommes...

Le vendredi 12 mai 2017, les écoliers vont se transformer, le temps d'un repas, en troubadours.

En effet, pour célébrer les Fêtes johanniques, les cuisiniers de la cuisine centrale ont élaboré 8 300 repas d'inspiration médiévale. Ainsi, plongés dans l'esprit du Moyen Âge, les enfants pourront découvrir certaines saveurs inconnues et peu ordinaires.

Le saviez-vous ?

Le pain

Au Moyen Âge le pain qui remplaçait l'assiette s'appelait un tranchoir.

Que mangent les vilains ?

Au Moyen Âge, les vilains mangent entre 500 g et 1 kg de pain par jour. Ils font deux repas : le dîner entre 10 h et 11 h et le souper entre 16 h et 19 h.

La fourchette n'existe pas encore ! On utilise les trois premiers doigts de la main droite pour prendre les aliments.

Les différentes viandes au Moyen Âge

Les vilains mangeaient beaucoup de pain mais aussi quelques viandes comme le lièvre, le lard...

Les seigneurs mangeaient des viandes beaucoup plus variées comme le cerf, le faisan, le sanglier, le héron...

Les épices

Très connues au Moyen Âge, les épices apportent de la couleur au plat et surtout du goût. La plus utilisée est le safran pour sa couleur rouge orangé qu'on apprécie tout particulièrement à cette époque. Il est extrait d'une fleur le CROCUS SATIVUS.

Le mot safran est tiré du perse « za'farân » qui signifie jaune. Le safran est souvent appelé l'or rouge faisant référence à sa rareté et son prix.

Au menu :

Salade verte à la vinaigrette au miel

Sot l'y laisse à la coriandre et au cumin

Blé

Fromage

Compote de pommes

Tranche de pain d'épices

Pain bio

Des agents en ébullition à la cuisine centrale

Laurent COULMY, responsable d'exploitation et Antonio DE AMORIM son adjoint, réalisent tout au long de l'année la visite guidée de la cuisine centrale aux agents de restauration des groupes scolaires. Ils présentent ainsi les différentes étapes de l'élaboration des 8 300 repas servis aux écoliers tout au long de l'année scolaire.

« Notre objectif est de leur apporter une vue globale du fonctionnement de la cuisine centrale. Les agents ont pu constater un travail d'équipe où chaque maillon de la chaîne a son importance.

De la construction des menus, en passant par la commande et le stockage des denrées, la préparation des repas, la procédure de réception des produits de nettoyage jusqu'à la livraison des plats dans leur restaurant scolaire, les agents vont tout découvrir !

C'est un ensemble qui contribue à une bonne gestion avec un résultat de qualité, dans le respect des normes en vigueur. Une partie importante de cette visite sera ensuite consacrée aux enjeux de l'hygiène et de la sécurité, indispensables au bon fonctionnement du processus de fabrication » souligne Laurent.

Création Jus de Citron - Crédits photo : Freepik / Ville de Reims
Dépôt légal : Mars 2017 - Tirage : 7 000 ex. Ne pas jeter sur la voie publique.