L'assiette des Écoliers

N°10 – Juillet 2016

Édito

Chers parents,

À la rentrée de septembre 2016, la grille de tarifs de la restauration scolaire évoluera avec la création de deux nouvelles tranches tarifaires ; une pour les familles les plus modestes et l'autre pour les familles les plus aisées.

En effet, il nous est apparu important de proposer une nouvelle tarification plus cohérente, plus équilibrée et plus juste.

Dans la conjoncture actuelle de restriction budgétaire propre à toutes les communes, la révision des tarifs s'est avérée incontournable pour conserver un haut niveau de qualité de service.

Ma priorité est de m'assurer que des repas équilibrés et savoureux soient servis aux enfants dans une atmosphère conviviale.

Aussi, je vous réaffirme ma volonté de placer l'enfant au cœur de notre projet éducatif, en proposant un service de restauration scolaire qui s'inscrit dans une politique éducative globale : éducation en matière de goût, d'hygiène alimentaire et d'apprentissage des règles de la vie en collectivité.

Bonnes vacances à tous.

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

Ce qui va changer à la rentrée 2016/2017

Une nouvelle tarification est mise en place avec un double objectif « offrir un service public de restauration scolaire de qualité et accessible à tous ».

Des tarifs plus justes, plus simples

Les nouveaux tarifs sont calculés automatiquement, une fois par an, sur la base du **quotient familial de la Caf** pour les familles allocataires et sur la base de l'avis d'impôt 2015 pour les autres familles.

Pourquoi ces nouveaux tarifs ?
Par souci d'équité sociale : l'effort financier est plus égalitaire et mieux réparti en fonction des revenus des familles.
Pour un barème plus progressif et socialement plus juste : l'augmentation des tarifs est progressive d'une tranche à l'autre.

Une nouvelle grille tarifaire plus équitable

Un tarif minimum de **0,50 €** est créé pour constituer un véritable « tarif social » en direction des familles les plus en difficultés. Les chèques d'accompagnement personnalisé, émis par le CCAS de Reims seront acceptés en règlement des factures.

Un tarif maximum de **6 €**, qui reste en dessous du coût réel d'un repas, est demandé aux familles les plus aisées.

Un tarif de **6,48 €**, correspondant au prix réel du repas, est appliqué à tous les enfants non rémois.

Ce qui ne va pas changer

La réduction tarifaire de 10 % à partir du 3e enfant inscrit à la restauration scolaire à Reims.

Le prix du repas des enfants bénéficiant de l'Aide sociale à l'enfance.

Le tarif spécifique appliqué aux enfants souffrant d'une allergie alimentaire et bénéficiant d'un Projet d'Accueil Personnalisé (PAI).

Le saviez-vous ?

La ville de Reims prend en charge plus de la moitié du prix de revient d'un repas.

Avez-vous pensé à réinscrire votre enfant ?

Attention, les bureaux de la Caisse des écoles seront fermés du 1er au 12 août 2016 inclus

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 jeudi, de 8 h 30 à 17 h 30 et le vendredi de 8 h 30 à 17 h.

Reims.fr

Caisse des écoles publiques de Reims

Les élèves de l'école Louvois expérimentent le goûter sans déchets

Cette initiative s'inscrit dans un projet reconnu comme une action phare à l'école Louvois, dans le cadre du conseil municipal des enfants et se projette dans la durée.

En effet, la directrice de l'école élémentaire, Nathalie CHILD, précise que depuis un an, elle travaille avec les enfants sur les actions à mener à la maison et à l'école pour être le plus écologique possible. Elle souhaite également faire prendre conscience à ses élèves qu'ils peuvent aussi agir à leur niveau et au quotidien sur la réduction de leurs déchets.

Un partenariat éducatif et gourmand

À partir d'un constat des élèves «on a vu qu'il y avait beaucoup de déchets au goûter, on a décidé de faire des recettes qui limitaient les déchets».

C'est tout naturellement que Nathalie CHILD et ses élèves ont fait appel à Marion ESCOTTE, diététicienne de la Caisse des écoles publiques pour les aider à élaborer des recettes de goûters sans déchets.

Marion a construit son projet autour de deux questions essentielles «as-tu un goûter sans déchets ?» et «es-tu prêt à limiter tes déchets ?». Ce travail autour de l'alimentation lui a permis d'initier les enfants à manger équilibré sans polluer. De plus, ils ont appris à reconnaître et à classer les aliments, à mieux manger et à réduire les restes.

Et Nathalie CHILD de conclure «c'est une belle expérience à renouveler l'an prochain ! Et c'est aussi un bon moyen de sensibiliser les petits et leurs parents à la question du tri !».

4 idées de goûters équilibrés qui limitent les déchets

Goûter 1
Cookies maison
Pomme
Yaourt à boire

Goûter 2
Quatre-quarts maison
Banane
Yaourt à boire

Goûter 3
Pain + chocolat
Pêche
Fromage
Eau

Goûter 4
Pain + emmental
Poire
Eau

Je te propose de cuisiner des recettes faciles à faire à la maison, tu as toutes les vacances pour t'entrainer !

Recette des cookies

- 200 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de cassonade
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 350 g de farine
- 250 g de pépites de chocolat

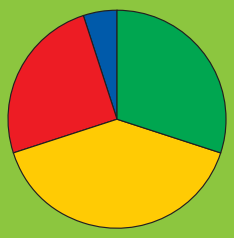
Mélanger le beurre mou et le sucre.
Ajouter un à un les œufs puis la cassonade et la vanille liquide.
Ajouter ensuite la farine et la levure puis les pépites.
Former des boules et les déposer sur la plaque de cuisson.
Mettre au four thermostat 6 (180°) pendant 12 minutes.

Recette du quatre-quarts

- 1 œuf
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- ½ sachet de levure
- 60 g de sucre

Faire fondre le beurre.
Ajouter le sucre et l'oeuf puis la farine et la levure.
Mettre dans le moule et enfourner 25 minutes thermostat 6 (180°).

Répartition journalière de l'alimentation et la place du goûter



Le petit déjeuner est constitué de féculents, de produits laitiers et de fruits (aussi pour le goûter).
Le déjeuner est constitué de protéines (viandes, poissons, œufs), légumes, féculents, produits laitiers, fruits, boissons (aussi pour le dîner).

Au goûter

- produits laitiers : fromages, lait, yaourts
- féculents : pain, biscuits, gâteaux
- fruits : crus, jus de fruits, compote

L'Europe dans l'assiette des écoliers

Un menu inédit aux saveurs européennes a été préparé, livré et servi aux 8 300 enfants des restaurants scolaires, le 13 mai dernier.

Au menu : Coleslaw - Carbonade flamande - Spatzle - Brownies

Création ICC - Crédit photos : © Fotolia - © Getty Images : SolStock - J. Driol/Ville de Reims
Dépot légal : Juillet 2016 - Tirage : 7 000 ex.