L'assiette des Écoliers

N°17 – octobre/novembre 2018

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

Le bien-manger : une priorité majeure pour Arnaud ROBINET, maire de Reims, auprès des écoliers rémois
Faire du déjeuner au restaurant scolaire un moment de plaisir, de découverte et de convivialité… Une mission d'éducation au goût qui contribue activement à la santé et au bien-être de nos enfants.

Véronique MARCHET, première adjointe, nous détaille les coulisses de ses engagements avec ses équipes en matière d'alimentation.

Comment la Ville répond aux grands enjeux de l'alimentation auprès des écoliers ?
Depuis de nombreuses années, la Caisse des écoles, en charge de la restauration scolaire, est un acteur engagé dans la santé publique. Cet établissement municipal a mis en place des règles d'or dans sa politique nutritionnelle : cuisiner des fruits et légumes frais et bruts, privilégier les fruits et légumes de saison, informer sur l'origine des produits servis, préserver la santé en veillant à l'équilibre nutritionnel des menus, participer à l'apprentissage de la vie collective, travailler avec des personnels formés. Nous avons aussi pour ambition de leur faire découvrir une grande diversité d'aliments dont ils n'ont pas forcement l'habitude ni l'envie de consommer, en élaborant des recettes originales.

Comment tenez-vous compte de la sécurité alimentaire et de la réglementation nutritionnelle en vigueur dans la composition des menus ?
La qualité des repas et la sécurité alimentaire sont deux « fondamentaux » de la mise en pratique de la restauration scolaire à Reims. Pour assurer leurs missions, notre diététicienne-nutritionniste et le chef d'exploitation respectent les règles nutritionnelles basées sur les points clés des recommandations du groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et l'arrêté du 30 septembre 2011. Celui-ci fixe la composition des repas avec les grammages adaptés aux différents âges.
À noter que trois référents hygiène et sécurité alimentaire sont en charge de l'application des normes d'hygiène et de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) dans nos 64 restaurants scolaires.

Comment les parents sont-ils informés de ce que mangent leurs enfants ?
De plus en plus, les familles portent une attention particulière à ce que mangent leurs enfants. Elles se préoccupent du menu détaillé du jour, voire de la provenance et de la qualité des produits.
Nous avons travaillé à une nouvelle présentation des menus. Ils sont illustrés de manière plus ludique et plus conviviale, avec toujours « la recette de Marion », très appréciée des petits et des grands. D'une part, ils sont affichés dans les 64 restaurants scolaires. D'autre part, nous avons mis en place différents supports pour plus de transparence : une rubrique spécifique sur le site web de la ville de Reims, sur l'appli mobile* et un QR code que l'on peut flasher sur les factures de la restauration scolaire.

*http://www.reims.fr/1741/lapplication-mobile-de-la-ville-de-reims.htm

UN MENU DE LA VICTOIRE 14/18
pour fêter le centenaire de la Grande Guerre

Salade de lentilles à la paysanne, pot au feu, camembert et tarte pomme rhubarbe seront au menu du vendredi 9 novembre prochain. À cette occasion, le vécu des écoliers 14/18 sera retracé sur des sets de table installés dans les 64 restaurants scolaires.
De plus, des cocardes tricolores, fabriquées par Véronique, notre lingère, orneront les tenues de tous les agents de la Caisse des écoles.

Aborder la Grande Guerre par l'approche de l'alimentation a motivé les cuisiniers de la cuisine centrale. « Pour revisiter la cuisine des tranchées, l'idée est de faire ressortir des saveurs de l'époque, pas de manger le repas d'un poilu » prévient Laurent COULMY, chef d'exploitation de la cuisine centrale.

« On a souhaité honorer le centenaire tout en faisant découvrir des produits de la région et faire plaisir aux enfants ! »
précise Véronique MARCHET

Pour nous contacter, rien de plus simple !

Reims Contact : 03 26 77 78 79
Pour signaler les absences par courriel : facturationfamilles@reims.fr
Les agents d'accueil « Le 21 rue du Temple » vous accompagnent dans vos démarches du lundi au jeudi de 8 h 30 à 17 h 30 et le vendredi de 8 h 30 à 17 h.

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

Un nouveau moyen de paiement

La mensualisation : maîtrisez votre budget !

La mensualisation vous permet d'étaler votre facture de restauration tout au long de l'année scolaire.

Comment ça marche ?
Vous recevez au mois d'octobre un avis d'échéance indiquant le montant et la date des prélèvements. Il s'agit de mensualités égales déterminées sur la base du quotient et prélevées sur votre compte bancaire tous les 5 du mois, d'octobre à juillet, avec régularisation au mois de juillet pour la prise en compte des absences.

Vos avantages
- Vous maîtrisez votre budget restauration scolaire : vous connaissez exactement la date et le montant du prélèvement mensuel.
- Vous n'avez rien à faire pour régler votre facture : vos mensualités sont automatiquement prélevées sur votre compte bancaire.

Plus de **1 200** familles ont adhéré pour l'année scolaire 2018/2019 à ce nouveau dispositif.
Pour adhérer à la mensualisation, l'année scolaire prochaine, pensez à le faire lors de l'inscription !

REIMS, VILLE DU MONDE ET DU GOÛT !

Pour la première fois, à l'occasion de la semaine du goût, les cuisiniers de la Caisse des écoles ont souhaité marquer l'événement en élaborant des menus pour honorer les huit villes jumelées avec la ville de Reims.
« J'ai parlé de ce concept du thème autour des villes jumelles et l'équipe a bien adhéré ! Chacun a apporté ses idées » souligne Laurent COULMY, chef d'exploitation de l'unité centrale de production alimentaire.

« Il est important, au cœur de notre Ville, là où les cultures se mêlent et se croisent, de « vivre » le monde et d'en faire inlassablement la pédagogie, par exemple dans les restaurants scolaires »

Véronique MARCHET

LA SEMAINE DU GOÛT

LUNDI 8 OCTOBRE

- KUTNA HORA en République Tchèque

Dobrou chut'* !

Le POLEVKY, soupe nationale à base de pommes de terre, champignons et carottes a été servie aux maternelles.

- BRAZZAVILLE au Congo

Edáda eléla* !

Les cuisiniers ont choisi de préparer pour tous les enfants le poulet MOAMBE. C'est le plat national de la République Démocratique du Congo. Ce poulet est préparé dans une sauce à base d'arachides, d'oignons, d'ail et de tomates concassées.

MARDI 9 OCTOBRE

- Cap sur CANTERBURY en Grande-Bretagne

Enjoy your meal * !

Le fish and chips fut à l'honneur ! Il est le plat à emporter préféré des britanniques et son succès va bien au-delà des frontières du Royaume-Uni. Un poisson frit qui a fait le bonheur des enfants.

- Périple à ARLINGTON aux États-Unis

Have a good meal* !

Le pancake américain accompagné de miel s'est invité au dessert et a fait l'unanimité. « Gâteaux à la poêle » si nous traduisons littéralement le nom de cette recette, les pancakes sont un plat traditionnel de la cuisine américaine.

MERCREDI 10 OCTOBRE

- Escapade à FLORENCE en Italie

Buon appetito* !

Ce repas fut servi aux enfants des accueils de loisirs.
Emblème de la gastronomie italienne, l'escalope à la milanaise est l'un des plats les plus connus et les plus appréciés dans le monde. Cette viande a été accompagnée de spaghettis. Ces pâtes fines et longues sont déclinables à l'infini car elles ont l'avantage de s'accommoder avec tout. Un régal pour les petits comme pour les grands.

JEUDI 11 OCTOBRE

- Embarquement pour NAGOYA au Japon

Itadakimasu* !

Un sauté de bœuf bio à la japonaise, accompagné de riz basmati, a ravi les papilles des enfants.
Ce plat énergétique, complet et équilibré est une invitation au voyage et au raffinement asiatique. Mille saveurs composent la sauce de ce plat : poivrons, oignons, ail, sauce soja...

- Un saut à SALZBOURG en Autriche

Guten appetit* !

Une spécialité pâtissière autrichienne, un Strudel aux pommes éveilla les enfants à la culture de ce pays.

VENDREDI 12 OCTOBRE

- Dernière escale à AIX-LA-CHAPELLE en Allemagne

Guten appetit* !

La bratwurst est une saucisse le plus souvent à base de chair de porc (mais parfois aussi de veau ou de bœuf). C'est la saucisse allemande la plus populaire.

** Bon appétit*

Rédactrice en chef : Pascale Doré - Création Jus de Citron - Crédits photo : Freepik

Ne pas jeter sur la voie publique. Ville de Reims - Dépôt légal : octobre/novembre 2018 - Tirage : 7 000 ex.

Le saviez-vous ?

DES ASSIETTES ROUGES, BLEUES, JAUNES ET VERTES

À la rentrée, les enfants ont eu la surprise de découvrir de nouvelles assiettes lors du déjeuner. Le choix a été de miser sur des couleurs gaies et vives ; des couleurs qui contribuent au bien-être des enfants.

L'AGENDA DES SORTIES CULTURELLES POUR LES ENFANTS

Les petits biscuits

Spectacles, expositions, ateliers,...
Un programme à déguster en famille !

Les structures culturelles de la Ville vous attendent nombreux autour de ces temps forts riches de promesses et de découvertes.
Retrouvez l'intégralité du programme sur**www.infoculture-reims.fr**