



Édito

Chers parents,

Vous avez reçu, par l'intermédiaire de l'école, le dossier unique famille à retourner par courrier impérativement avant le 5 juillet 2016 pour une inscription ou une réinscription au restaurant scolaire et/ou aux temps périscolaires.

Pour la rentrée prochaine, une nouvelle disposition voit le jour pour calculer le prix du repas de votre enfant. Ce sera désormais le quotient familial de la Caf qui sera pris en compte, dans un objectif de simplification et pour un calcul tenant compte de vos ressources actuelles. Une innovation de taille qui facilite grandement la constitution de votre dossier, plus de justificatifs de revenus à fournir !

Nos services s'adaptent pour évoluer et ils évoluent afin de s'adapter au monde dans lequel nous vivons.

Autant d'ambitions à partager...

Véronique MARCHET

Première adjointe au maire

Présidente déléguée de la Caisse des écoles publiques



Actu

Une nouvelle mesure pour vous simplifier la vie !

Plus besoin de fournir de justificatifs de revenus pour calculer le prix du repas au restaurant scolaire grâce à la prise en compte de votre quotient familial Caf.

Vous êtes allocataire de la Caisse d'allocations familiales (Caf)

- ✓ Il suffit de fournir l'attestation de paiement Caf de moins de trois mois où figure votre quotient familial

Vous n'êtes pas allocataire de la Caisse d'allocations familiales

- ✓ Joindre la photocopie de l'avis d'imposition 2015 sur les revenus 2014

Une question ?

Toute l'équipe de Reims contact est à votre service au 03 26 77 78 79



Comment se procurer l'attestation de la Caf ?

- Sur les bornes interactives situées :
 - à la Caf de la Marne, 202 rue des Capucins Reims
 - à l'espace accueil familles de la Caisse des écoles 52 rue de Talleyrand Reims
- Depuis votre domicile, sur le site www.caf.fr, rubrique Mon compte
- Depuis votre smartphone via l'application smartphone Caf

Avez-vous pensé à inscrire votre enfant ?

L'inscription à la restauration scolaire et aux temps périscolaires, du 9 mars au 5 juillet 2016, est obligatoire même si votre enfant est déjà inscrit cette année.

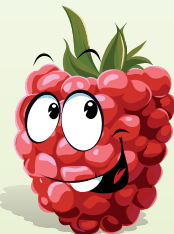
J'envoie mon dossier unique famille AVANT le 5 juillet 2016

Mon enfant pourra déjeuner au restaurant scolaire dès le jour de la rentrée, le 1^{er} septembre 2016



J'envoie mon dossier unique famille APRÈS le 5 juillet 2016

Mon enfant ne pourra déjeuner au restaurant scolaire qu'à partir du 12 septembre 2016



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





Zoom sur l'eau

Boire de l'eau, c'est bon pour la santé !

L'eau est un élément indispensable de la vie. Elle constitue environ 60 % du poids d'un adulte et près de 70 % d'un enfant.

Nécessaire à l'alimentation et à l'hygiène alimentaire, l'eau répond à des normes sévères en matière de qualité pour être déclarée propre à la consommation. En France, c'est l'un des produits les plus surveillés et les plus sûrs.

Qu'elle provienne du robinet ou d'une bouteille, l'eau apporte des éléments nutritifs essentiels à l'organisme comme le calcium et le magnésium qui permettent de lutter contre la fatigue, le mal de ventre, la constipation, le mal de tête et bien d'autres troubles.

L'eau est importante pour le fonctionnement de notre organisme : elle permet d'éliminer rapidement les déchets. L'eau entre dans notre corps par la bouche. Elle sort quand

nous transpirons, quand nous pleurons et quand nous urinons.

L'eau passe par l'oesophage, l'estomac et l'intestin grêle. Elle passe dans le sang et dans tout le corps. Puis elle est éliminée par les reins et la vessie.

Parce qu'elle est indissociable d'un bon équilibre alimentaire, l'eau est la boisson des restaurants scolaires de la Caisse des écoles de la ville de Reims.

Le chiffre :

128 litres d'eau en bouteille (soit 89 litres d'eau minérale et 39 litres d'eau de source) sont bus en France par an et par habitant.

Les élèves de Jean Macé visitent la cuisine centrale

Accompagnés par leurs enseignants et par Alban, leur animateur coordinateur, les élèves d'une classe de CM1 et de deux classes de CM2 de l'école Jean Macé ont visité la cuisine centrale. Cette visite leur a permis de mettre des visages sur l'équipe de professionnels qui s'attellent à les nourrir tout au long de l'année.



La cuisine centrale prépare près de 8 300 repas par jour ; la faire visiter aux jeunes Rémois permet de répondre à une de leurs interrogations : d'où vient ce que je mange chaque midi dans mon assiette au restaurant scolaire ?

Accueillis par Laurent COULMY, chef de production, et de Marion ESCOTTE diététicienne à la cuisine centrale, les enfants ont pu voir comment se déroulaient le stockage des denrées, la construction des menus puis la préparation des repas.

« L'objectif est d'initier les enfants au goût des aliments, afin qu'ils soient convaincus que manger des produits sains est bon pour leur croissance. De plus, cette découverte a permis d'une manière générale de les impliquer dans la lutte contre le gaspillage et, pour certains d'entre eux, de mieux appréhender leurs « angoisses alimentaires », souligne Marion ESCOTTE.



Roman a dessiné la cuisine centrale

La recette de Marion

diététicienne à la Caisse des écoles

Retrouvez, chaque semaine, toutes ses simples et délicieuses recettes sur les menus des restaurants scolaires.

L'ingrédient de la semaine : LES ÉPINARDS

Ils sont célèbres dans la bande dessinée « Popeye » comme un légume riche en fer, qui donne sa force au héros. En réalité, sa teneur en fer n'est pas particulièrement élevée.

FLANS ÉPINARDS

- 4 œufs
- 200 g de ricotta
- 450 g d'épinards frais
- 60 g de parmesan
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C.

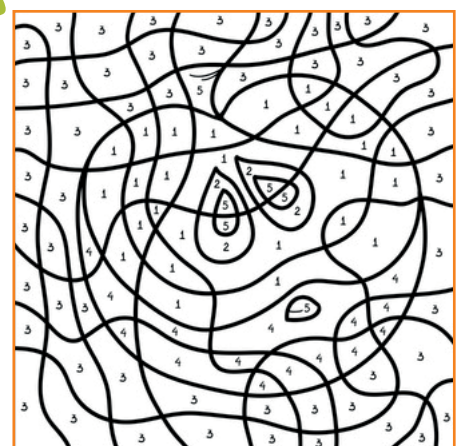
Faire revenir les épinards dans un peu d'huile d'olive, puis les essorer et les hacher finement.

Dans un saladier, fouetter les œufs et la ricotta, ajouter le parmesan fraîchement râpé puis les épinards et assaisonner.

Huiler les ramequins, puis les remplir au 3/4.

Cuire pendant 25 min.

Colorie le dessin selon les numéros, et trouve le fruit.



Fruit : Pomme

