L'assiette des Écoliers

N°26 – Février / Mars 2021

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

Chers parents,

L'année 2021 débute avec de nouveaux projets portés par la Ville et une nouvelle direction pour piloter la Caisse des écoles publiques !

Face à la crise sanitaire, la restauration scolaire a été fortement bousculée dans ses fondements. Mais depuis le mois de septembre dernier, nous avons repris le cap avec des protocoles sanitaires toujours présents, et aussi avec l'immense responsabilité de nourrir les petits Rémois.

Nourrir oui, mais pas seulement. La Ville et les équipes des restaurants scolaires ont à cœur d'offrir une éducation nutritionnelle et alimentaire nécessaire à tous les enfants : bio, local, durable. Notre démarche qualitative engagée fait fi des obstacles. Il n'est pas question de renoncer à servir des repas sains et équilibrés, à travers une restauration sociale qui prend tout son sens en cette période difficile.

La Ville fait encore un pas de plus vers une restauration scolaire à l'écoute des besoins des enfants. Ainsi, de nombreux engagements, détaillés dans ce feuillet, sont entrepris dans les restaurants scolaires.
Soyez assurés de notre détermination à porter ces actions, à vos côtés, tout au long de cette année nouvelle.

Bonne lecture !

POUR EUX ET AVEC EUX

La parole donnée aux enfants

Marion, la diététicienne de la cuisine centrale, effectue un suivi régulier de nos engagements grâce à un passage chaque semaine dans les restaurants scolaires.

Des produits locaux, pourquoi ?

- Pour que mon repas soit cuisiné en fonction des saisons
- Parce que c'est bon pour moi et pour la planète
- Pour des produits frais qui ne traversent pas toute la France

« C'est par ce genre de questions et ces quelques courtes réponses, adaptées aux enfants que nous souhaitons promouvoir les produits locaux au restaurant scolaire. L'objectif est de leur expliquer de façon ludique la saisonnalité des fruits et légumes commente Marion.

Je sensibilise également les enfants aux bonnes habitudes alimentaires, par exemple : comment et pourquoi prendre un petit déjeuner équilibré tous les matins ?

Enfin, je centralise les commentaires positifs et négatifs sur une feuille de liaison. Ensuite, tous ces éléments sont exploités par la commission de restauration scolaire présidée par Véronique MARCHET, conclut Marion ».

LE MOT DU MAIRE

Arnaud ROBINET
Maire de Reims

« Assurer et préserver la sécurité sanitaire des enfants de la Ville est notre priorité. Aussi, en concertation avec les équipes concernées, nous avons activé un protocole spécifique « restauration scolaire ».

Il comprend des mesures physiques, avec une nouvelle implantation des tables qui facilite le respect des règles de distanciation et des gestes barrières. Mais aussi des mesures organisationnelles, comme l'élargissement de la plage horaire de la pause méridienne jusqu'à 14 h, rendue nécessaire par la mise en place de plusieurs services.

La ville de Reims veille également à la sécurité du personnel de restauration par la fourniture de masques, gants, blouses, visières, charlottes et savon.

Chers parents, soyez assurés que tous les jours de restauration scolaire, l'ensemble du personnel municipal est mobilisé !

Il fait face à cette situation inédite avec beaucoup de professionnalisme pour que vos enfants soient accueillis dans les meilleures conditions. »

INSCRIPTIONS À L'ÉCOLE, À LA RESTAURATION SCOLAIRE ET AU PÉRISCOLAIRE… LA VILLE DE REIMS SIMPLIFIE ENCORE VOS DÉMARCHES !

Si votre enfant était inscrit l'année précédente, son inscription pour l'année scolaire 2021/2022 se fait **AUTOMATIQUEMENT**.
Pour une première inscription, vous n'avez plus besoin de rendez-vous. Il vous suffit de télécharger le dossier d'inscription sur www.reims.fr. Une fois celui-ci complété, vous pouvez le retourner, accompagné de tous les documents par courrier ou le déposer au 21 rue du Temple du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h 30 (17 h le vendredi).
Renseignements : à Reims-contact 03 26 77 78 79

IMPORTANT :
L'accès à la restauration scolaire est possible uniquement aux familles à jour du paiement de leurs factures. Les familles en situation d'impayés recevront un courrier nominatif les invitant à régulariser leur situation auprès du Trésor public.
Les personnes en difficultés peuvent s'adresser au Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la ville de Reims au **03 26 40 26 26**

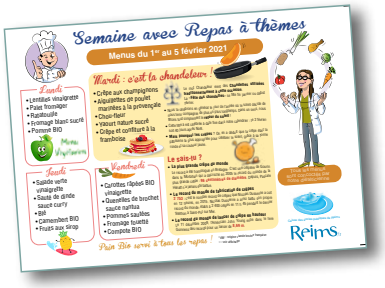
POUR EUX ET AVEC EUX (SUITE)

La commission enfant restauration scolaire

Organisée à la cuisine centrale, en collaboration avec le périscolaire, ce rendez-vous permet à des enfants volontaires de tester les repas servis au restaurant scolaire. « Les remarques et les suggestions des enfants, sont pour nos équipes, un élément de motivation supplémentaire pour l'amélioration continue du service rendu déclare **Fabrice JACQUES, directeur de la Caisse des écoles** »

Une communication ludique : des menus illustrés

Retrouvez les menus des restaurants scolaires ainsi que la liste des allergènes sur la page restauration scolaire du site www.reims.fr ou accédez directement au site en flashant le QR code ci-dessous.
Les menus sont également affichés à l'entrée des restaurants scolaires afin de permettre aux enfants de découvrir les menus de la semaine.



Des affiches ludiques pour illustrer le temps du repas

Aliment vedette

Une nouvelle rubrique dans l'assiette des écoliers, aujourd'hui « par ici la bonne soupe ! » met en valeur les bienfaits d'un légume, d'un fruit ou d'un ingrédient.

PAR ICI LA BONNE SOUPE !

Au cœur de l'hiver, la soupe a tout pour plaire : nourrissante, hydratante, facile à consommer, elle permet de faire manger des légumes aux plus réticents, de varier les plaisirs pour les enfants comme pour les adultes.

La soupe est déclinable à l'infini, se nomme potage ou velouté en fonction de sa préparation, nous plonge dans le terroir français ou nous invite à voyager dans l'assiette : minestrone en Italie, phô au Vietnam, ramen au Japon, bortsch en Russie, chorba en Algérie ou en Tunisie…
Dans son guide alimentaire pour tous « la santé vient en mangeant », le Programme National Nutrition Santé (PNNS) nous incite à augmenter notre consommation de fruits et légumes. Tout le monde connait désormais le fameux slogan « Consommez au moins 5 fruits et légumes par jour ! »
En servant de la soupe dans les restaurants scolaires, nous nous engageons pour soutenir la recommandation du PNNS. Les soupes apportent aux enfants tous les bienfaits des légumes.

La vitamine A : participe à une bonne vision et une belle peau. On la trouve dans les soupes riches en carotte, en potiron et plus généralement dans tous les légumes colorés.

La vitamine C : essentielle au bon fonctionnement de l'organisme. Pour en faire le plein, privilégiez les soupes avec poivron, tomate, navet, chou ou épinard.

Les fibres : pour le confort digestif, favorisez les soupes contenant des légumineuses, des carottes, des pommes de terre, du chou.

Astuce de Marion, diététicienne de la cuisine centrale

« Comment proposer de la soupe à votre enfant ?
Privilégiez les textures veloutées et les goûts légèrement sucrés, jouez avec la couleur, favorisez les contenants ludiques ou parsemez-la de fromage râpé !

Vous pouvez également favoriser l'originalité dans les recettes et la présentation : proposez des associations inédites et variées, mettez les épices à l'honneur. Servie en verrine ou encore dans un gobelet en carton façon « bar à soupe », la soupe n'en sera que plus attirante.

Ou encore, transformez votre velouté de légumes et tomates en y ajoutant quelques gnocchis frais préalablement cuits. Ou bien, ajoutez quelques céréales de blé ou de maïs soufflés « nature » à votre velouté de légumes verts pour lui donner une touche croquante. Ou encore, quelques petits cubes de gruyère dans votre velouté de poireaux et pommes de terre, il n'en sera que plus onctueux ».

COVID-19

Notre priorité est la sécurité des enfants et des agents. Les gestes barrières et les protocoles renforcés sont appliqués.

Depuis le 8 février dernier, une distanciation de 2 m entre les tables d'enfants de classes différentes est mise en place dans les restaurants scolaires. Afin d'accueillir les petits convives dans les meilleures conditions possibles, l'amplitude horaire de la pause méridienne est étendue jusqu'à 14 h.

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.

Caisse des écoles publiques de Reims

Reims.fr

Ville de Reims - Dépôt légal : février 2021
Ne pas jeter sur la voie publique.
Rédactrice en chef : Pascale Doré - Création : Jus de Citron - Crédits iconographiques : ville de Reims, Freepik