

## LA FARANDOLE

La Maison de l'enfance la Farandole gère 3 services (*Accueil de loisirs, Multi-accueil et Relais assistantes maternelles*) et accueille l'association la Maison bleue.

Pour l'accueil de loisirs et le périscolaire les inscriptions sont annuelles ou mensuelles (règlement intérieur validé depuis septembre 2015). Pour les vacances scolaires : les inscriptions ont lieu environ 3 semaines avant chaque période de vacances. Pour les mini-camps et les stages : une commission d'admission sera mise en place dès les vacances d'été 2016 (Se renseigner au 04 75 25 97 84).

## LES TAP'S

**INFO + :** Chaque jeudi ou vendredi de la dernière semaine de la période, certains enfants proposent à leurs camarades une représentation avec leur intervenant suivie d'un agréable goûter.

## LES DIRECTEURS DES ECOLES

**DOLTO :** Valérie TRAVERSIER - 04 75 59 06 53 - Déchargée le lundi  
**CUMINAL :** Syndie SAN GEROTEO - 04 75 59 03 07- Déchargée le mardi  
**ANDRE :** Luc MICOUD - 04 75 59 05 67- Déchargé le vendredi

## NOUS CONTACTER


**Nous restons à votre disposition pour vous renseigner, vous écouter et vous aider.**

**N'oubliez pas qu'aucune question n'est bête et que toutes méritent une réponse.**

Vous pouvez nous interpeller à la sortie des écoles ou nous laisser un message sur notre blog. Nous avons également une boîte à message dans l'enceinte de l'école DOLTO. Elle est située dans le hall sur une table face à l'entrée principale.

<http://pidechabeuil.free.fr/> - 04 75 60 57 19

# L'info des parents



PARENTS  
INDEPENDANTS

Pour la première « Info des parents » de 2016, nous avons choisi de vous communiquer essentiellement des nouvelles du restaurant scolaire. Car « la santé est dans l'assiette », nous sommes tous curieux/soucieux de savoir ce que mangent nos enfants. De l'équilibre alimentaire à l'éveil au goût en passant par la limitation du gaspillage, voici quelques informations recueillies auprès du personnel du restaurant scolaire.

**ASTUCE :** pour vous occuper sereinement de vos bouts de chou, nous vous conseillons ce cocktail de 5 fruits et légumes :  
Ayez la banane et la pêche, gardez la patate, pensez à vous fendre la poire de temps en temps et mettez une cerise sur le gâteau.



**LE BONHEUR  
EST LA SEULE CHOSE QUI SE DOUBLE  
SI ON LE PARTAGE.**

A. SCHWEITZER

**INFO + : Inscription des nouveaux élèves 2016-2017**

Les parents doivent pré-inscrire leur enfant à la mairie du 29 février au 15 juin puis prendre contact avec l'école pour un rendez-vous. Aucune inscription n'est nécessaire pour les enfants déjà scolarisés dans les écoles publiques de Chabeuil.



## LE RESTAURANT SCOLAIRE



**390 repas** sont servis en moyenne chaque jour  
(Chabeuil + Parlanges).

Les restrictions d'accès au restaurant scolaire, envisagées par la mairie ne sont pour l'instant plus d'actualité. Ceci est rendu possible grâce à une organisation optimisée de la gestion des enfants sur le temps de midi. Nous continuons à suivre le dossier.

### LES MENUS

Les menus proposés sont cuisinés par Ludovic DOREE et Vincent GIRODON en grande partie avec des produits frais, locaux et/ou bio.

#### Mais au fait, comment sont élaborés les menus ?

Réponse de Ludovic :

- 1 Elaboration des menus par les 2 cuisiniers pour une période scolaire (6 ou 7 semaines en fonction des vacances) en suivant les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).
- 2 Envoi des propositions de menu à une nutritionniste indépendante pour avis.
- 3 Présentation des menus à la commission menu, composée des cuisiniers, de parents d'élèves, de la coordinatrice périscolaire et de l' élu référent.

Les menus sont disponibles au portail du restaurant scolaire et sur le site Portail Famille. Pour y accéder, connectez-vous avec vos identifiants et dirigez vous dans l'icône à gauche « Infos/Documents » puis cliquez sur « Formulaires »



Pour que cela soit plus pratique, nous avons également demandé, lors de la dernière commission menu, à ce qu'ils soient affichés à l'entrée de chaque école. Cela a été immédiatement suivi d'effet.

Menu restaurant scolaire municipal			
Cette semaine les chefs vous proposent			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Sauce de volaille	Carottes râpées	Salade verte	Salade perdue au chorizo
Pommes risolées	Riz de dinde	Blanquette de veau	Nuggets de poisson
Salafis au jus	Frites Bio	Riz pilaf Bio	Epinards à la crème
Yaourt	Fromage	Yaourt	Fromage
Fruit de saison	Compote de fruit	Pâtisserie	Fruit de saison

## HALTE AU GASPILLAGE !

Le personnel du restaurant scolaire cherche à sensibiliser les jeunes pour limiter le gaspillage alimentaire. Une table de tri avec balance intégrée a été mise en place depuis le 2 novembre 2015. Elle est composée de 3 catégories :

**Restes alimentaires**  
**Autres emballages +**  
**serviettes en papier**  
**Pain**



Tous les enfants des écoles Cuminal et André sont invités après leur repas à trier leur plateau dans les 3 catégories. Cela permet de les sensibiliser aux quantités de nourriture gaspillées. Pour rappel, les quantités servies aux enfants dépendent de leur âge et sont celles recommandées par le ministère de la santé pour lutter contre l'obésité (par exemple : environ 50 g de viande pour la maternelle ; 100 g pour les élémentaires).

Par ailleurs, le restaurant scolaire propose de temps en temps des nouveautés comme par exemple : gratin de fruit de mer, lasagne saumon courgette, mogettes à la provençale, purée de céleri. La plupart du temps le taux de gaspillage avoisine alors les 50 %. Le restaurant scolaire continuera néanmoins de proposer quelques nouveautés même s'il n'a pas une fonction d'éducation au goût. N'oublions pas qu'il est important que nos enfants partent de la cantine en ayant quelque chose dans le ventre.

**Les premiers résultats**  
En moyenne, seulement  $\frac{1}{4}$  du plateau va à la poubelle ! Les  $\frac{3}{4}$  sont donc dans le ventre de nos enfants ! Plus de détails dans le prochain numéro.

#### Et le rôle des parents dans tout ça ?

Si les parents peuvent informer l'enfant du menu et l'inciter à goûter s'il ne connaît pas ou n'aime pas l'aliment proposé, cela aide beaucoup. Ludovic et Vincent ne cuisinent pas comme à la maison, et oui, les casseroles et les plats sont bien plus grands ! Mais ce sont des chefs cuisiniers, c'est leur métier. Le goût des plats peut donc être différent tout en étant vraiment bon ! C'est bien que les enfants l'entendent.