

- Bien accueillir l'enfant
- Bien manger
- Bien vivre ensemble
sur le temps du midi



RESTAURANT SCOLAIRE DE BOUSSAY



Equipe en cuisine



Equipe des maternels



Equipe des CP et CE



Equipe des CM

L'équipe du restaurant scolaire

- ❑ Pointage des enfants par classe ou groupe de classe sur la cour dans chaque école à partir des listes quotidiennes



Le pointage des enfants

❑ Trajet des maternels à partir :

De 11h50 école le Sacré Cœur

5 encadrants

<> 35 enfants

De 12h école le Petit Prince

3 encadrants

<> 40 enfants



Équipement
de sécurité :
gilet jaune
et panneau

Le trajet école -
restaurant scolaire

❑ Trajet des primaires à partir :

De 12h école le Sacré Cœur

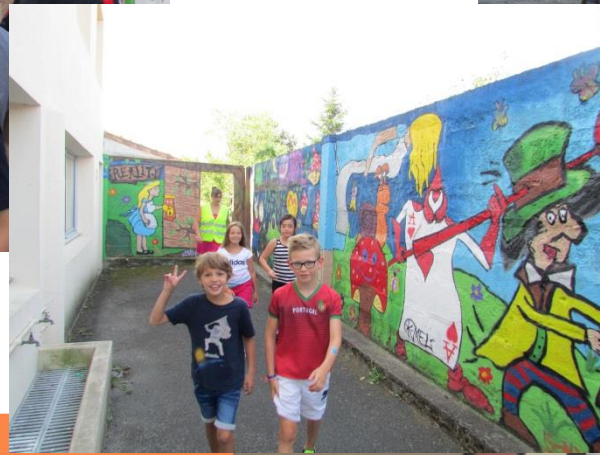
5 encadrants

<> 80 enfants

De 12h école le Petit Prince

4 encadrants

<>40 enfants



Équipement de sécurité : gilet jaune et panneau

Le trajet école - restaurant scolaire

Salle des Arcades

Maternel (70 enfants)

Tables de 4 ou 6 enfants
Répartition en 2 zones (1 par école)
3 encadrants par zone



Salle des Arcades

CP CE1 (60 enfants)

Tables de 4 enfants
Réparties en 3 zones
(enfants des 2 écoles mélangés)



L'accueil des maternels CP et CE
en salle des Arcades
<> 130 enfants



Accueil des maternels

Je choisis ma place et mes camarades pour une période scolaire.

Je peux même m'installer avec les enfants qui ne sont pas dans mon école.



Accueil des CP CE

Je peux changer de place après chaque petites vacances.

Salle des Tilleuls

Du CE2 au CM2 (80 enfants)

Tables de 4 enfants
Répartition en 4 zones

1 encadrant par zone



L'accueil des primaires
en salle des Tilleuls
<> 80 enfants

Je choisis ma place et mes camarades pour une période scolaire.

Je peux même m'installer avec les enfants qui ne sont pas dans mon école.



Accueil des primaires



Je peux changer de place après chaque petites vacances.

Service au plat

L'enfant est invité à se servir,
il sera aidé en fonction
du degré d'autonomie.

***Hors d'œuvre
sur table à l'arrivée des enfants
avec parfois le fromage et le dessert
selon les produits.***

***Plat chaud servi au plat
10 min après le hors d'œuvre***



A la fin du repas, les enfants participent au débarrassage en rassemblant la vaisselle en bout de table et en mettant les couverts dans un pot.

Pour l'accès aux toilettes : les enfants sont invités sur la cour à aller aux toilettes et se laver les mains pour éviter autant que possible les allées et venues en salle.



**Le temps
du
repas**

Le menu est élaboré :

- ❖ selon un plan alimentaire imposé aux restaurants collectifs.
- ❖ sur 20 repas consécutifs avec pour objectif de limiter les apports en graisse et en sucre

Exemples : sur les 20 repas

- 10 crudités au minimum
- 4 viandes de bœuf / agneau / veau au minimum
- 4 poissons au minimum
- 2 au maximum produits gras ou frits
- 1 produit laitier au chaque repas
- 8 fruits minimum



« Introduction des produits locaux en restauration collective »

Inscription de la commune dans ce programme initié par le Pays du Vignoble en partenariat avec la chambre d'agriculture

Le menu



Introduction des produits locaux en restauration collective

Réunion Pays du Vignoble
Du mercredi 22 juin 2016

TERRES d'AVENIR

Jean-Roland BARRET / Chargé de mission
Circuits Alimentaires de proximité

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOIRE-ATLANTIQUE

NOUVEAU MENU

(EN LIGNE SUR LE SITE INTERNET)



Septembre 2016



"Bien accueillir l'enfant, bien manger et bien vivre ensemble sur le temps du midi"

MENU de la restauration scolaire de Boussay



Vacances	Vacances	Vacances	Jeudi 1	Vendredi 2
			Salade de riz / thon	Melon / Jambon
			Filet de dinde ananas	Emincé de boeuf béarnaise
			Petits pois	Pâtes
			Vache qui rit	Comté
			Fruit	Yaourt
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7 (accueil de loisirs)	Jeudi 8	Vendredi 9
Céleri râpé / saumon	Taboulé	Salade de pommes	Tomate mozarella	Concombre à la crème
Cuisse de poulet poivrons	Poisson beurre blanc	Jambon grillé	Sauté de veau	Rôti de porc aux pruneaux
Quinoa	Epinards à la crème	Haricots blancs	Carottes persillées	Ratouille
Brie	Camembert	Tome grise	Entremet	Samos
Petits filous	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Pâtisserie
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 (accueil de loisirs)	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de gésiers	Carottes à l'orange	Mousse d'avocat / crevettes	Melon	Radis / Charcuterie
Omelette emmental	Tomates farcies	Emincé d'agneau	Poisson sauce au bleu	Brochette de dinde
Pommes de terre rissolées	Haricots beurre	Boullgour	Choux-fleurs	Semoule aux raisins
Fromage blanc	Mimolette	Brie	Saint Paulin	Salade - Fromage
Fruit	Compote	Flamby	Fruit	Brioche pâtissière
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21 (accueil de loisirs)	Jeudi 22	Vendredi 23
Surimi à la crème	Salade Strasbourgeoise	Salade aux 3 fromages	Tomates/Terrine de sardine	Œufs mimosas / Salade
Côte de porc grillée	Escalope de dinde	Poisson en sauce	Rôti de bœuf	Bouchée à la reine
Lentilles	Blettes gratinées	Blé	Purée de carottes	Julienne de légumes
Gouda	Entremet	Entremet	Comté	Samos
Fruit	Fruit sec	Biscuit	Glace	Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 (accueil de loisirs)	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade Pastèque / Ananas	Macédoine de légumes	Toast chèvre / Salade	Roulade au jambon	Melon / pomélos
Joue de porc	Hampe de bœuf	Lapin sec champignons	Poisson beurre rouge	Hachi-parmentier
Tortis	Courgettes à la provençale	Riz	Betteraves	Salade
Saint Paulin	Emmental	Iles flottantes	Entremet	Vache qui rit
Crème dessert	Fruit		Fruit	Pâtisserie

Le service se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficulté de réapprovisionnement. L'indication de l'origine de la viande de boeuf sera indiquée et consultable sur le menu affiché dans le restaurant scolaire.



Le temps
de jeux sur cour
10 à 15 min

Les spécialités

- ❖ Semaine du goût
- ❖ Repas à thèmes
(1 par saison)
- ❖ Repas liés au
projets d'école

Exemples

Semaine du Goût du 12 au 15 Octobre 2015 :
L'Asie, L'Afrique, L'Amérique du Sud, L'Europe.

Repas à thèmes

04/12/2015 : L'Océanie

22/01/2016 : L'Afrique

01/04/2016 : L'Amérique du Sud

10/06/2016 : La Grèce

01/07/2016 : Repas anglo-saxon."



Partenariat :

- équipe du restaurant scolaire,
- école le Petit Prince,
- intervention en 2016 de Mme Lebihan de l'Association Amitié Bénin Sud,
- démonstration de djembé avec Bertrand Morin.



Les actions ou évènements
au restaurant scolaire

<https://www.logicielcantine.fr/boussay/>



Votre solution Enfance

Cantine et périscolaire | Mairie de Boussay | Solution éditée par 3D Ouest

 **Connexion**

Identifiant :

Mot de passe :

Se souvenir de mon identifiant / mot de passe sur cet ordinateur

Connexion

 **Obtenir un Mot de passe :**

Identifiant :

Ou

E-mail :

Envoyer

Un nouvel outil pour les familles