La restauration scolaire

Ce service fonctionne tous les jours scolaires durant la pause méridienne (de 11h45 à 13h45). La société Sodexo est en charge de la fourniture des repas en liaison chaude sous le contrôle de la municipalité et l'encadrement des enfants est assuré par l'équipe d'animation et les ATSEM. Les menus sont élaborés par des diététiciennes et validés lors de commissions auxquelles sont conviés les représentants des parents d'élèves.

Régimes spécifiques

Aucun aliment extérieur n'est autorisé dans les restaurants scolaires en dehors d'un P.A.I (projet d'accueil individualisé).

Troubles médicaux

Les enfants bénéficiant d'un P.A.I pour troubles alimentaires sont accueillis au service de restauration scolaire. Lorsque le service de restauration ne peut pas prendre en charge la substitution, la famille fournira un panier repas (tarif spécifique P.A.I incluant l'encadrement de l'enfant)

Les menus au choix

Le service de restauration propose trois menus :

- le menu traditionnel (repas prévus dans le cadre de la commission des menus),
- le menu sans porc (la viande de porc est remplacée par du poisson ou de l'œuf),
- le menu sans viande (toutes les viandes sont remplacées par du poisson ou de l'œuf).

Les familles doivent déterminer leur choix en début d'année à travers le dossier d'inscription pour les nouveaux arrivants ou la fiche sanitaire pour les familles déjà utilisatrices des services municipaux.

Modalités d'inscription

Sur le portail famille, 7j/7 et 24h/24

Les inscriptions se font via le guichet unique et sont possibles 24h/24 et 7j/7. Vous pouvez inscrire votre enfant à l'année ou ponctuellement dans les délais suivants :

- La veille (jour ouvré) jusqu'à 16 heures. Par exemple le lundi 16 heures pour le mardi, le mercredi 16 heures pour le jeudi, le jeudi 16 heures pour le vendredi et le vendredi 16 heures pour le lundi qui suit.

- Si vous n'avez pas accès au portail famille, l'inscription peut, ponctuellement, être effectuée auprès du guichet unique, dans les mêmes délais, par mail uniquement ou en utilisant le formule dédié disponible en mairie.

À défaut de respect de ces délais, une pénalité financière sera appliquée (voir pages 16, 19, 21 et 22 du Guide de rentrée).

Pour les vacances scolaires, la date limite de réservation est de 8 jours au plus tard avant le 1er jour de chaque période de vacances.

- Inscription ou désinscription le dimanche 11 avril 2021 à 16 heures au plus tard pour toute la période des vacances scolaires de printemps du 19 au 30 avril 2021.
- Inscription ou désinscription avant le dimanche 27 juin 16 heures pour les vacances du 6 au 30 juillet 2021.
- Inscription ou désinscription avant le dimanche 25 juillet 16 heures pour les vacances du 2 au 31 août 2021.

À titre exceptionnel

Suite à une situation exceptionnelle (décès, urgence médicale, sinistre...) et sur présentation d'un justificatif, la présence sans réservation d'un enfant ne fera pas l'objet d'une surfacturation. Si l'enfant n'est pas inscrit administrativement, la situation doit être régularisée dans les 72 heures. Aucune modification ne sera traitée sans confirmation écrite par mail (guichet-unique@ville-gargenville.fr).

Les réservations restent disponibles en version papier, sur demande. Les tarifs sont disponibles sur le Guide de rentrée

Absences

Absence d'un enseignant : Si vous souhaitez garder votre enfant, et afin que vos prestations ne soient pas facturées, il est nécessaire de prévenir le Guichet unique de l'absence de l'enseignant, le jour même idéalement, sinon dans les 8 jours suivant le 1er jour d'absence.

Fratrie : en cas de maladie au sein d'une même famille, les prestations peuvent être annulées (avec un certificat médical à fournir dans les 8 jours suivant le 1er jour d'absence).

Grève : le repas et les accueils ne sont pas facturés aux familles (sous réserve que la mairie soit prévenue par les enseignants dans les délais légaux de 48 heures). Dans un souci d'organisation, il est demandé aux parents de prévenir le Guichet unique de l'absence de leur(s) enfant(s) aux diverses prestations.

Sorties scolaires : les réservations d'accueil périscolaire sont automatiquement déduites de la facturation sous réserve que le Guichet unique soit prévenu par les enseignants.

Arrêt maladie des parents : les prestations peuvent être annulées (avec un justificatif) dans les conditions indiquées

La qualité dans les assiettes

La même société mais avec un cahier des charges différent pour plus de qualité au même prix. C’est désormais 85% de produits frais qui seront proposés aux enfants, c’est-à-dire à transformer sur place. La viande est française et label rouge.

Des **repas végétariens** sont aussi proposés tous les jours. Les gourmands ont donc le choix entre un repas avec viande/poisson ou un repas végétarien du lundi au vendredi. Une offre qui va plus loin que ce qu’impose la loi EGALIM, à savoir un repas végétarien par semaine.

Le **bio** s’invite aussi dans les assiettes de nos chérubins à hauteur de 30% : produit laitiers, fromage ou encore entrées sont bio !

Les enfants pourront aussi **composer certaines entrées et desserts**. Ils choisiront par exemple ce qu’ils mettront dans leur salade : tomate, mais, croutons… Ils pourront se servir eux-mêmes de la soupe et choisir leur portion : les repas sont aussi un moment pour développer l’autonomie !

Enfin, les enfants pourront voyager grâce à l’**Odyssée du goût** : découverte culinaire de différents pays ou régions. Le 13 février ce sera une journée spéciale Montagne ! Bon appétit !

Qui compose les menus ?

Les repas sont conçus pour les besoins alimentaires des adultes et des enfants en protéines, lipides,

glucides, vitamines, fer, calcium et fibres.

Un repas équilibré doit comporter chaque jour une crudité, un plat à base de viande, poisson ou œufs, des légumes verts et un féculent, un produit laitier et un fruit, sans oublier le pain et l’eau.

La restauration scolaire permet à l’enfant de découvrir de nouvelles saveurs, des aliments peu consommés à la maison ou cuisinés autrement. Tous les deux mois, la commission des menus se déroule en présence de parents d’élèves au côté d’élus, de personnes en charge de la restauration, du chef gérant et d’un représentant de notre prestataire en restauration.

Une organisation bien rôdée

Aux commandes, Frédéric Cauchois, Gargenvillois et déjà en place depuis 4 ans avec 6 agents municipaux et 1 livreur Sodexo en permanence. Chaque matin de 7h30 à 10h30, le personnel prépare les repas, les conditionne à la cuisine centrale. Elle est située à côté de l’école Molière et dispose de plusieurs salles : stockage, épluchage, cuisson des viandes, stockage des repas.

Des agents en renfort viennent à 10h pour aider cette équipe. Chaque jour, ce sont environ 600 repas qui sont préparés. Cela commence par la réception des denrées brutes, puis leur préparation : lavage, épluchage, râpage, cuisson… Ensuite à 11h, les repas sont répartis sur les différents sites : Corneille, Couvry, résidence des personnes âgées, portage.

Leur journée se termine par le nettoyage complet des cuisines jusqu’à 14h.

En travaillant sur la diminution du gâchis (les enfants se servent seuls, entrée, fromage et dessert, et choisissent la portion du plat), du temps a été libéré pour travailler plus de produit frais. Grâce à cette opération, nous sommes passés de 30 kilos par jour et par site à 18 kilos. Bravo à l’équipe et aux enfants !

Comment connaître les repas de la journée ?

Les menus sont affichés dans l'ensemble des établissements scolaires, vous pouvez également les retrouver en cliquant sur les liens ci-dessous.

Remercions le personnel communal ainsi que le personnel d’encadrement qui permettent à nos enfants de déjeuner dans de très bonnes conditions.

Documents
L’élaboration des menus
Fiche de renseignements 2023 2024
Liens utiles
Menus
Guide de la rentrée
Accueils périscolaires
Étude surveillée
Accueil de loisirs 3-10 ans
Le Centre Ados
Mercr'Anim
La Ludothèque
Les Accueils collectifs de Mineurs (ACM)
Prévention routière à l’école