

L'AVANT-GOÛT !

Le **magazine** de la

restauration scolaire

de la ville **d'Annemasse**

Edito

La qualité et la fraîcheur des produits proposés à nos écoliers font partie des objectifs de la Ville en matière de restauration scolaire. Chaque jour l'ensemble des agents de restauration se mobilisent afin de répondre à ces exigences en respectant les recommandations nationales relatives à l'équilibre alimentaire.

La qualité du service et l'éducation à la citoyenneté sont aussi des priorités et ce sont les animateurs qui œuvrent quotidiennement en mettant en place des animations pédagogiques et ludiques pour que cette pause méridienne soit un moment de plaisir partagé.

Aujourd'hui, nous vous proposons de découvrir ce nouveau magazine qui vous permettra de suivre les moments vécus par votre enfant durant ce temps.

Bonne lecture !

Kheira FIL

Adjointe au Maire chargée des affaires scolaires et périscolaires

Bernard PACTHOD

Adjoint au Maire délégué à la restauration scolaire



numéro 1

mai 2011

Zoom sur le métier de livreur



Les repas servis aux enfants des écoles publiques sont élaborés à la cuisine centrale de la Ville d'Annemasse. Le livreur est la passerelle entre la cuisine et les sept restaurants scolaires. Il assure la livraison des repas et du respect de la chaîne du froid. En effet, avant de mettre en chauffe les plats dans les réfectoires, les aliments livrés ne doivent pas excéder 3°C. Cette norme permet de garantir une qualité d'hygiène alimentaire sans faille.

Il livre également les Clae (Centres de loisirs associés à l'école) et les foyers de personnes âgées. Ainsi, tous les enfants de moins de 6 ans, accueillis avant ou après l'école se voient proposer un petit déjeuner et un goûter équilibré.

C'est un métier exigeant, qui demande d'être vigilant.

Construis ton menu !

Une nouvelle animation voit le jour à l'initiative de l'animatrice référente de l'école Marianne Cohn. L'objectif étant de concevoir un menu avec les enfants tout en respectant les grandes règles de l'équilibre alimentaire qui ont été abordées depuis plusieurs années à travers l'animation « menu à la carte ». Ainsi, deux séances ont suffi à Jade, Kadiatou, Lorane, Myhanjy, Noémie, Sarah, Demba et Espedi (élèves en classe de CM2), pour concocter ce menu équilibré qui sera dégusté sur l'ensemble des sites le **31 mai**.



Menu du Jour

Légumes de saison à croquer agrémentés d'une sauce au fromage blanc et fines herbes.

Poulet aux herbes accompagné de pommes de terre rissolées et haricots verts.

Fraises au sucre, sablé et chantilly.



L'équilibre alimentaire

La Ville veille constamment à l'éducation à la santé au travers de son service de restauration scolaire.



Pour atteindre ce but, les animateurs abordent les notions d'équilibre alimentaire. Ils construisent des animations où les différentes familles d'aliments sont mises en avant de manière ludique : les féculents, les protéines animales ou végétales, les crudités, les laitages et les produits gras.

Ainsi, pour les plus petits, des chenilles de l'équilibre alimentaire ou des drapeaux de couleurs permettent d'identifier quels produits correspondent à la composition de leur assiette. Avec les plus grands, le menu du jour est lu dans le réfectoire, puis les enfants vérifient si cette répartition a bien été respectée.



Le saviez-vous ?

Vous pouvez consulter le menu de votre enfant sur le site internet de la Ville d'Annemasse : www.annemasse.fr

Les animations en images

FÉVRIER 2011 • ANIMATION MEXIQUE



Les animateurs ont accueilli les enfants au son des rythmes mexicains.



Au menu ce jour là, salade mexicaine, faritas, ananas frais à la chantilly et au chocolat fondu.

MARS 2011 • ANIMATION CASINO FAR WEST



Les enfants et les animateurs ont transformé leur restaurant scolaire en un véritable saloon.



L'animation s'est prolongée dans la cour de récréation !

LES ANIMATIONS À VENIR

26 mai - Menu à la carte

Les enfants auront la possibilité de composer eux-mêmes leur menu en fonction des familles d'aliments qui seront matérialisées par des étiquettes de couleurs ce jour là.

Du 20 au 24 juin - La Fraich'attitude

Les enfants dégusteront des légumes et des fruits de saison présentés crus, puis cuisinés.

1^{er} juillet - Pique nique de fin d'année

Moment attendu par tous, où toute l'équipe enseignante est conviée. Voilà une manière agréable de clôturer cette année scolaire !



Le saviez-vous ?

Les dossiers d'inscriptions à la restauration scolaire 2011/2012 sont à renvoyer au service scolaire pour le 16 mai 2011.

Service Scolaire et Périscolaire

Place de l'Hôtel de Ville - BP 530

74107 ANNEMASSE CEDEX

05 50 95 07 32 - 04 50 95 07 33 - 04 50 95 07 34

