

La cantine, comment ça marche ?

Vous êtes nombreux à vous interroger sur la cantine.
Voici un guide qui, nous l'espérons, répondra à la plupart de vos questions.

Qui réalise les repas ?

L'ensemble des repas sont cuisinés sur place dans la cuisine de l'établissement.
La restauration scolaire est régulièrement mise en appel d'offre.
Depuis septembre 2021 le service est assuré par le prestataire Vielfalt Menü. Le contrat est d'une durée de 5 ans.

La cantine est-elle obligatoire ?

Maternelle et primaire : obligatoire

Pas de statut d'externe possible

Collège :

Les familles ont **le choix** entre :

- Externe (l'élève quitte l'établissement pour déjeuner)
- cantine.

Lycée :

Les familles ont **le choix** entre :

- Externe (l'élève quitte l'établissement pour déjeuner)
- cantine.
- Kiosque

Une prestation spécifique pour les lycéens : le Kiosque

Le foyer des lycéens est un espace de détente ouvert **uniquement aux lycéens** du lundi au vendredi de 8H00 à 18H00.

Dans ce foyer, le kiosque propose à la vente :

- des fruits frais, des préparations et boissons à base de fruits sans sucre ajouté,
- des viennoiseries et pâtisseries
- des plats variés (salades composées, plats du jour, sandwichs, pizzas, croque-monsieur, hot dog, pastabox...)
- des bouteilles d'eau,
- des boissons chaudes : café et thé.
- Un plat végétarien garni de légumes et de féculents

Le kiosque est ouvert de 10 h00 à 10h15 (récréation), et de 11h00 à 14h00 pour la vente des plats et des formules à emporter.

Inscriptions

Si vous ne choisissez pas le statut d'externe*, **vous devez, dès votre arrivée, inscrire votre enfant** à la cantine auprès du prestataire.

<https://www.lfvh.net/infos-pratiques/restaurant-scolaire/>

L'inscription est à renouveler à chaque rentrée de septembre.

(* possible à partir du collège)

Badge

A partir du CP tous les élèves inscrits ont un badge. Sans ce badge il n'est pas possible d'entrer dans la salle de restauration.

A quelle heure mon enfant mange-t-il ?

Le service de restauration est ouvert de 11h à 13h15. Pour éviter au maximum le temps d'attente chaque classe à une heure de passage au self.

Les plannings sont affichés à l'entrée de la cantine et est connu des enseignants.

Attention si vous glissez une collation pour le matin dans le cartable de votre enfant, prévoyez-la légère pour qu'il ait encore faim en arrivant à table !

Comment se déroulent les repas ?

Maternelle :

- Les élèves de maternelle sont servis directement à table dans une salle réservée, à part du reste des élèves.
- Des assistantes maternelles du Lfvh accompagnent les élèves et facilitent la prise des repas.

A partir du CP :

- La cantine est sous forme de self.
- Parcours de l'élève :
 - 1 : prise du plateau
 - 2 : entrées,
 - 3 : fromages ou dessert (1 personne de l'établissement est là pour l'aider à prendre ce qu'il souhaite)
 - 4 : fruit
 - 5 : plat chaud + pain : il a le choix entre classique ou végétarien.
- A table il trouvera une carafe d'eau.
- L'enfant a la possibilité de retourner se resservir.

Qui choisit les menus ?

Les menus sont élaborés par le prestataire avec comme objectifs :

- d'augmenter la consommation de fruits et légumes
- de diminuer les apports de lipides
- de diminuer la consommation de glucides simples ajoutés

Les menus sont validés par la commission restauration où sont représentés les parents et l'infirmière du LFVH

Quelle est la composition des repas ?

Maternelle :

- 1 entrée froide ou chaude selon le menu
- 1 plat à base de viande ou poisson + 1 légume + 1 féculent
- 1 fruit frais de saison
- Fromage (portion, faisselle, fromage blanc) **OU** dessert (yaourt, portion de gâteau, crème dessert, glace, ...)
- Pain en tranche

- En hiver des potages à base de légumes variés.

- 1 repas Bio par semaine et volonté de favoriser les produits frais de saison et locaux.

- Les plats à base de fritures doivent être limités.

A partir du CP :

- 1 entrée : buffet sous forme de « bar à salades * » **OU** 1 entrée parmi 2 au choix)
- 1 plat chaud avec viande cuisinée ou poisson ou produit transformé avec légumes et féculents **OU** 1 plat **végétarien** avec légumes et féculents
- 1 fruit frais de saison
- Fromage (portion, faisselle, fromage blanc) **OU** dessert (yaourt, portion de gâteau, crème dessert, glace, ...)
- Du pain en tranche

- En hiver des potages à base de légumes variés.

- 1 repas Bio par semaine et volonté de favoriser les produits frais de saison et locaux

- Pas plus de 2 produits transformés par semaine.
- Plats à base de fritures : pas plus de 2 fois par semaine.

Quels sont les tarifs ?

Maternelle : 6,12 euros
A partir du CP : 6,34 euros

Réduction de 20 cents à partir du 3e enfant

Factures :

Si vous avez choisi le prélèvement :

Les factures sont à demander à :
lyceefrançais.1219@sodexo.com

Si vous n'êtes pas en prélèvement :

Les factures vous sont
transmises par le prestataire

Si mon enfant a des allergies ?

Le prestataire a la possibilité de prendre en charge certaines allergies. Les parents concernés doivent prendre contact avec le gestionnaire.

En cas d'impossibilité pour le prestataire d'offrir un menu correspondant à votre cas, une demande de dérogation à ces dispositions peut alors être adressées à la direction, qui les étudiera au cas par cas, avec bienveillance.

Où trouver les menus ?

Ils sont disponibles sur Pronote

Vous avez des remarques / questions ?

Vous pouvez contacter :

Parents d'élèves : cantine@upea.de

Puis-je visiter la cantine ?

Des parents d'élèves élus font partie de la commission cantine et visitent régulièrement la cantine.

Les parents souhaitant s'investir dans la commission restauration sont les bienvenus !

Ecrivez-nous à : cantine@upea.de

Les mesures sanitaires dans le Land Hesse ont des impacts sur l'organisation du temps de restauration :

- Disparition du « bar à salades » remplacé par des assiettes déjà préparées.
- Non mélange des groupes classe : pour éviter les contaminations, les élèves doivent rester avec leur classe pour déjeuner.
- Chaque table est nettoyée entre 2 groupes classe. Il faut donc attendre que le dernier élève de la classe ait fini de manger pour commencer le nettoyage et accueillir une nouvelle classe.
- Les heures d'arrivée et de départ de chaque classe doivent être notées. Cela nécessite une personne dédiée à cela durant tout le service.

Dernière mise à jour du document : 13.11.2021