



LA CANTINE AU LFBVH | COMMENT CA MARCHE ?

MISE A JOUR : NOVEMBRE 2022

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 est cuisiné 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 VielfaltMenü. 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

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.

Votre enfant est absent ?

Prévenez le prestataire par mail au plus tard à 7h30 le jour de l'absence : le repas du jour ne sera pas facturé.

Le Kiosque : Une prestation spécifique pour les lycéens.

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

Le kiosque propose des fruits frais, des boissons chaudes et froides, des viennoiseries et pâtisseries, des plats variés (salades composées, plats du jour, sandwiches, pizzas, croque-monsieur, hot dog, pastabox...) et un plat végétarien (légumes + 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.

Votre enfant a des allergies ?

Le prestataire peut prendre en charge certaines allergies. Si vous êtes concernés contactez-le.

Si la prise en charge n'est pas possible, adressez une demande de dérogation à la direction du LFBVH qui les étudiera au cas par cas, avec bienveillance.

BON A SAVOIR :

Fiche d'inscription, tarifs, et menus sont disponibles sur le site du LFBVH (rubrique info pratiques /restaurant scolaire)

Les menus sont également affichés à l'intérieur (couloir maternelles) et à l'extérieur du LFBVH

Le règlement intérieur du LFBVH ne permet pas les lunch Box. Cela nécessiterait un espace dédié et donc une surveillance et des frais supplémentaires.

Comment se déroule les repas ?

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 !

Les maternelles :

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.

Du personnel est présent dans le réfectoire pour aider les plus jeunes

*

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.
- Il est demandé d'éviter les plats en sauce pour les

- 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.

BON A SAVOIR : Votre enfant a encore faim ? : il peut aller se resservir en plat principal.

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, la direction, les élèves, le personnel du LFVH et l'infirmière du LFVH



Qui contacter ?

Perte de badge, facturation, absences :

Le prestataire



lyceefrançais.3191@vielfaltmenue.com

Des remarques, des questions, envie de vous investir dans la commission cantine ? :

Contactez les parents d'élèves qui vous représentent à la commission cantine : cantine@upea.de