

## Service périscolaire 2021-2022 -Cantine et garderies- Notice d'inscription

1) Le service périscolaire et l'école sont deux établissements distincts : en cas d'absence de l'enfant (de même en cas d'absence de l'enseignant) **les parents doivent impérativement informer directement le service periscolaire (un mot dans le cahier de liaison n'est pas valable) au moins la veille.**

De préférence par mail : [cantinescolaire@mairie-die.fr](mailto:cantinescolaire@mairie-die.fr) ou téléphone : **04 75 22 27 90**

*(Le bureau du service périscolaire se situe au restaurant scolaire chemin de Fontgiraude)*

2) En cas de sortie scolaire ou de grève, l'enfant sera automatiquement désinscrit si l'enfant n'est pas présent.

3) En cas d'absence du professeur ou de rendez-vous médical durant la pause méridienne (entre 12H et 14H), merci d'informer à l'avance le service périscolaire.

4) En cas d'inscription **Le jour même**, le repas sera facturé au coût de revient du repas (plein tarif).

5) En cas d'absence ou d'absence signalée le jour même, le repas et les garderies seront facturés, sauf en cas de maladie.

6) Le dossier d'inscription complet **avec signature de chaque fiche**, doit être déposé soit, au restaurant scolaire ou dans sa boîte aux lettres, soit à l'accueil de la mairie **avant la rentrée (2 septembre 2021) :**

- **Pour ceux qui se réinscrivent** : la Fiche famille pré-remplie est à compléter ou à Modifier **en rouge** si besoin.
- **Pour les premières inscriptions** : la fiche individuelle de renseignement (annexe 1)
- **Les fiches d'inscription à la cantine (annexe 2) et à la garderie (annexe 3).**

Le règlement ainsi que la charte sont à conserver par la famille.

7) **Paiement :**

Les règlements (par chèques, espèces, ou CB) se font directement auprès du Trésor public ou sur le site [www.tipi.budget.gouv.fr](http://www.tipi.budget.gouv.fr) par CB.

8) Les familles s'engagent à lire le règlement et la charte et à conserver ces documents tout au long de l'année scolaire avec la présente notice.

9) Les demandes de bourse pour les habitants de Die sont à effectuer auprès du CCAS de la ville de Die **avant le 01 Octobre 2021** (ou en courant d'année si il y a un changement de situation)

## *Les petits secrets... d'une "grande" cantine...*

*Chers parents,*

*Posez vite votre balai !! Couteau éplucheur...ou aspirateur... Éteignez la TV... ou l'ordinateur...*

*Accordez nous 10 minutes de lecture ! Pour découvrir quelques petits secrets de...Cantine :*

*\_ Les menus sont toujours composés : d'une entrée, d'un plat à base de protéines accompagné de féculents ou légumes, de fromage intégré au plat et d'un dessert. L'ensemble est proposé avec du pain et de l'eau à volonté.*

*Les menus sont organisés sur un cycle de 20 repas, en respectant l'équilibre alimentaire.*

*Les plats cuits en friture sont limités à 2 repas par cycle. Les desserts sont composés de 8 fruits crus par cycle et de pâtisserie maison, de fruits cuits, de fromage blanc, de yaourt...*

*\_ Les protéines...chaque semaine nous servons : 2 fois de la viande fraîche, 1 fois du poisson, les protéines du 4ème repas sont apportées par des légumineuses (lentille, haricot blanc, pois chiche, pois...) et des céréales ½ complètes. Nous veillons à ce que la viande, le poisson et autres protéines ne soient pas servis aux mêmes jours de la semaine, donc le poisson n'est pas servi automatiquement le vendredi.*

*La viande provient le plus souvent possible de la production locale (agneau notamment en Bio) et bénéficie du label rouge pour la viande bovine. La cuisson de nuit à température douce favorise la tendreté de la viande et préserve ses nutriments.*

*\_ Produits de saison... produits locaux... produit bio « diois »... nous travaillons largement avec des produits frais. Nos produits sont à 63% de qualités labélisées (dont 38% d'origine Biologique) supérieure à la recommandation de la Loi Egalim.*

*Tous nos produits de base sont achetés en bio : huile, vinaigre (vinaigrette maison), farine ½ complète, sucre non raffiné, céréales ½ complètes (pâtes, riz, semoule, quinoa...) légumineuses, ainsi que le lait entier frais, les œufs et chaque jour le pain est issu de farines biologiques.*

*Nous servons régulièrement des produits diois bio ;), Fromage blanc bio de Vachères en Quint, du chèvre de la vallée de Quint.*

*Nous privilégions le fromage au lait cru labélisé qui sont coupés sur place ainsi que les fromages de chèvre Bio de la vallée de Quint.*

*Nos pâtisseries sont faites « maison » (Fondant au chocolat, Crumble, bavarois, cannelés...)*

*Nous évitons le plus souvent possible, les produits industriels préparés ou en boîtes.*

*Et le gâteau sur la cerise ! :*

*Nous trions les déchets (carton, verre, plastique...) Nous compostons, pour enrichir nos jardins... et initier les petits de la maternelle à ces gestes écologiques*

*Nous invitons vos enfants à participer à la mise en place du couvert et au débarrassage des tables ...*

*L'équipe s'applique régulièrement à faire découvrir aux enfants de nouveaux plats en les incitant à goûter à tout ! Et nous vous demandons, chers parents, d'éviter le passage en cuisine le matin, afin de ne pas perturber le travail de l'équipe...*

*Nous participons au programme européen « Fruits et Légumes bio à l'école » et « les produits laitiers labélisés » pour promouvoir les produits de qualité. Nous avons aussi des tarifs selon plusieurs coefficients pour aider les familles à faible revenu.*

*Soyez assurés, chers parents, que nous mettons tout en œuvre pour que vos enfants aient des repas variés, équilibrés, sains et ...joyeux*

*L'équipe de la cantine scolaire*