

Service périscolaire 2022-2023 -Cantine et Garderies- Notice d'inscription

Comment remplir le dossier d'inscription ?

Le dossier est composé de cette notice, du règlement, de la fiche famille ou de la fiche individuelle de renseignement (annexe 1), de la fiche d'inscription au restaurant scolaire (annexe 2) et de la fiche d'inscription aux garderies (annexe 3)

- **Pour une réinscription :** Corriger les informations erronées sur la Fiche famille en rouge, signer Remplir et signer les annexes 2 et 3
- **Pour une première inscription :** Remplir et signer la fiche individuelle de renseignement Annexe 1 Remplir et signer les annexes 2 et 3

Cette notice ainsi que le règlement est à conserver par la famille. Les familles s'engagent à lire et à conserver ces documents tout le long de l'année scolaire.

Le dossier rempli et signé doit être déposé de préférence au restaurant scolaire, ou sa la boîte aux lettres, soit à l'accueil de la Mairie
Avant le 26 Août 2022

Quelques informations importantes

- **La facturation** est faite à chaque fin de période et envoyer directement aux familles par l'intermédiaire du trésor public. Les modalités de règlement sont notifiées directement sur les factures
- **Pour les habitants de la ville de Die, une demande de bourses** peut être effectuée auprès du CCAS de la Ville de Die avant le 07 Octobre 2022 (les imprimés sont disponibles sur le site www.mairie-die.fr)

Le Restaurant scolaire :

1. Pour un changement ou une inscription occasionnelle, nous vous demandons d'envoyer de préférence un mail à cantinescolaire@mairie-die.fr ou par téléphone au 04 75 22 27 90:
 - Le vendredi avant Midi pour le Lundi et Mardi de la semaine suivante
 - Le mardi avant Midi pour le Jeudi et Vendredi de la même semaine
 - **Les mails arrivés après ces délais peuvent ne pas être pris en compte.**
 - **Les inscriptions le jour même seront facturées au coût de revient du repas (plein tarif)**
 - **Les absences non signalées ou absences signalées le jour même seront facturées sauf en cas de maladie**
 - **Les écoles et le périscolaire sont deux établissements distincts : en cas d'absence les parents doivent informer directement le service périscolaire (un mot dans le cahier de liaison n'est pas valable)**
2. En cas de sortie scolaire, absence de professeur ou grève, les enfants sont automatiquement désinscrits
3. Les menus sont affichés aux écoles, sur la porte de la cantine et sur le site de la mairie www.mairie-die.fr
4. La garderie de 13h20 à 14h est comprise pour les enfants qui déjeunent à la cantine.

Garderies Maternelle (Salle de garderie)

Garderie de matin	07h40 – 08h15 (0.50 eur)
Garderies de midi	11h55 – 12h15 (Gratuit)
Garderie début d'après-midi	13h20 – 14h00 (0.50 eur)
Garderie du soir	16h30 – 18h10 (1.50 eur)

Les inscriptions se font auprès du responsable du service

Tel : 04.75.22.27.90 cantinescolaire@mairie-die.fr

Garderie Ecole élémentaire (dans la tour)

Garderie de matin	07h40 – 08h20 (0.50 eur)
Garderie début d'après-midi	13h20 – 14h00 (0.50 eur)

Les inscriptions se font auprès du responsable du service

Tel : 04.75.22.27.90 Ou par mail: cantinescolaire@mairie-die.fr

Important : ETUDE DU SOIR

L'inscription au service gratuit d'études surveillées de 16H30 à 18H10 se fait directement auprès de la coordinatrice des études surveillées au 07.71.92.30.66

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

Chers parents,

Posez vite votre balai !! Couteau épilateur...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 Bio semi complet 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 d'au moins 8 fruits crus par cycle et de pâtisserie maison dans la plus part des cas, de fruits cuits, de fromage blanc, de yaourt...

_ Les protéines...chaque semaine nous servons : 2 fois de la viande fraîche, 1 fois du poisson, et un repas végétarien (les protéines de ce 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 « d'iois »...nous travaillons largement avec des produits frais.

Nos produits sont à 57% de qualités labélisées (dont 38% d'origine Biologique) supérieure à la recommandation de la Loi Egalim applicable depuis le 1^{er} janvier 2022.

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 privilégions le fromage à la coupe 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, bavaois, 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 qualités. 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