

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 en rouge les informations erronées sur la fiche Données Famille et signer
 - Remplir et signer les annexes 2 (cantine) et 3 (garderie)
- **Pour une première inscription :**
 - Remplir et signer la Fiche Famille Annexe 1
 - Remplir et signer les annexes 2 (cantine) et 3 (garderie)

Les familles s'engagent à lire et à conserver cette notice ainsi que le règlement tout le long de l'année scolaire.

Le dossier rempli et signé doit être déposé de préférence au restaurant scolaire, ou dans sa boîte aux lettres, ou à l'accueil de la Mairie avant le 26 Août 2024

Quelques informations importantes

- **La facturation** est faite à chaque fin de période et envoyée directement aux familles par l'intermédiaire du Trésor public. Les modalités de règlement sont indiquées sur les factures.
- **Pour les habitants de la ville de Die**, le tarif appliqué est déterminé par le quotient familial **sur présentation obligatoire d'un justificatif récent (CAF ou MSA)**

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 **en indiquant le Nom de Famille et le prénom de l'enfant :**
 - 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 €)
Garderie de midi	11h55 – 12h15 (Gratuit)
Garderie début d'après-midi	13h20 – 14h00 (0.50 €)
Garderie du soir	16h30 – 18h10 (1 € à 1.50 €) (Selon QF pour les habitants de Die)

Les inscriptions se font auprès du responsable du service
Tel : 04.75.22.27.90 cantinescolaire@mairie-die.fr

Garderie Ecole élémentaire :

Garderie de matin	07h40 – 08h20 (0.50 €)
Garderie début d'après-midi	13h20 – 14h00 (0.50 €)
Les inscriptions se font auprès du responsable du service cantinescolaire@mairie-die.fr	

Etude du soir 16h30 – 18h10 (1 € à 1.50 €)
(Selon QF pour les habitants de Die)

Important : durant l'année scolaire, l'inscription en étude surveillée se fait directement auprès de la coordinatrice 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. Ils sont composés de : 8 fois de la viande fraîche, 5 fois du poisson, et de 7 repas végétariens (les protéines de ce repas sont apportées par des légumineuses : lentille, haricot blanc, pois chiche, pois...et des céréales ½ complètes).

Les plats cuits en friture sont limités à maximum 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...

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 « dióis »...nous travaillons largement avec des produits frais.

Nos produits sont à 60% de qualités labélisées (dont 40% 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 est coupé sur place ainsi que les fromages de chèvre Bio de la vallée de Quint.

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

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

Et le gâteau sur la cerise ! :

Nous trions les déchets (carton, verre, plastique...) Nous compostons et nous valorisons tous les déchets alimentaires.

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.

Pour les habitants de Die, la cantine pratique une tarification sociale, avec un ticket de base à 1 euro, et deux autres tarifs qui restent inférieurs de moitié au cout de revient du repas.

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