



► Service de restauration et portage de repas

► Restaurant scolaire: quels achats pour quels services?

- une chambre froide pour le stockage des fruits et légumes ;
- une cellule de refroidissement et de stockage pour la préparation des entrées telles que riz ou pâtes en salades ainsi que pour le stockage des repas livrés en liaison froide aux personnes âgées.

► Le portage des repas à domicile en liaison froide!

Depuis le mois de novembre 2013, les services de préparation des repas ainsi que de portage ont été fournis par le CIAS du Sicoval (Centre Intercommunal d'Action Sociale) car nous n'étions plus en capacité de les assurer en liaison chaude pour des raisons de sécurité et d'hygiène alimentaires. Depuis le 7 septembre, nous sommes revenus à une préparation

locale. Le Restaurant scolaire a été en effet équipé de matériels (voir ci-dessus) conformément à la demande de l'Agence Régionale de Santé. Ainsi, il est désormais possible de préparer et de livrer des repas en liaison froide, y compris les week-ends, pour celles et ceux qui le souhaitent. En revanche, nous ne sommes pas en mesure de fournir des repas pauvres en sel et pauvres en sucre ; en cas de nécessité, ces repas pourront être fournis et livrés par le CIAS. Si vous souhaitez bénéficier de ce service vous pouvez vous renseigner et vous inscrire auprès du secrétariat de mairie.

► Et aux écoles?

Le restaurant connaît toujours un grand succès avec 88 % d'inscrits en maternelle et 95 % d'inscrits en élémentaire.