

L'assiette des écoliers

N°37 - JUIN 2024



Chers parents,

L'année scolaire s'achevant, le bilan est de mise et nous pouvons être fiers des actions engagées avec la Caisse des écoles. Au cœur de nos missions, nous développons plus que jamais la promotion de la santé, la découverte de nouveaux produits aux enfants, la lutte contre le gaspillage alimentaire, et le choix d'une alimentation saine, équilibrée, durable et soutenant les producteurs locaux.

Je tiens aussi à remercier chaleureusement tous les élèves qui ont participé aux actions de la Caisse des écoles cette année (petits-déjeuners, ateliers pâtisserie, commissions enfants restauration...). Nos échanges constructifs autour de la restauration scolaire nous permettent d'avancer ensemble et de faire évoluer notre offre.

Savez-vous d'ailleurs que la Ville continue d'accompagner nos jeunes pendant les grandes vacances avec le programme Reims Activété ? Un large choix d'activités gratuites s'offre aux 7-17 ans, dans tous les domaines et sur plusieurs sites : à retrouver sur le site reims.fr.

L'occasion m'est alors donnée de souhaiter à nos jeunes Rémois de merveilleuses vacances, enjouées et bénéfiques, et un bel été à tous !

Avec toute mon attention.

Véronique Marchet

1^{re} Adjointe au maire, déléguée à l'éducation, aux écoles et à la jeunesse
Présidente de la Caisse des écoles publiques

Le mot du maire

Les années scolaires se suivent mais ne se ressemblent pas. Celle qui s'achève fut riche en événements. Je suis fier de pouvoir apporter à nos enfants une cuisine équilibrée, diversifiée, de saison et en circuit court. L'implication de nos jeunes dans la conception des menus en lien avec l'actualité de notre ville, tels que le jour de l'Europe ou encore les Jeux Olympiques, est essentielle.

Je remercie nos jeunes rémois ainsi que l'ensemble des agents de la Caisse des écoles pour leur travail formidable.
Bonnes vacances à toutes et tous.

Arnaud Robinet
Maire de Reims

L'écho des écoliers

Ateliers pâtisseries

Ludovic Conseil (réfèrent hygiène et sécurité alimentaire) et Abdoulaye Dieng (agent de production), tous deux pâtisseries de métier, ont à cœur de transmettre leur savoir-faire. C'est le cas au cours des ateliers pâtisserie organisés le vendredi des vacances scolaires au sein d'une école rémoise.

Toques et tabliers pour tout le monde, pour des recettes gourmandes qui ravissent les papilles des petits et des grands.

19 avril dernier à l'école Billard (classe CMI de Charline Fiorito) et le 28 juin à l'école Dauphinot (classes de CEI de Mmes Daffé et Michel).



Commission enfants restauration

Les enfants cantiniers sont régulièrement sollicités pour décider d'un menu thématique ou valider des nouveautés culinaires. Après le menu médiéval, puis celui de l'Europe, c'est le dernier repas froid de l'année scolaire qui a été soumis au vote des jeunes juges de l'école Zola, le 5 juin dernier.

Salade pommes de terre/thon, chips, edam, compote de pomme et gaufre liégeoise au chocolat au programme !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le prix réel moyen d'un repas s'élève à 10,50 €, encadrement périscolaire de 2 heures compris.

Or, aucune famille ne paye ce tarif, la différence entre le coût total réel et la facturation aux adhérents étant supportée par la ville de Reims.



Les 70 ans du jumelage Reims-Florence au menu des élus et des cantiniers

On célébrait la journée de l'Europe le 9 mai... mais la Caisse des écoles de Reims a choisi le 17 mai pour honorer les 70 ans du jumelage Reims-Florence !

Effectivement, en 1954, les maires de Reims et de Florence ont signé un accord entre leurs deux villes pour développer des échanges internationaux. Cet événement fut majeur car il marquait le premier jumelage signé par chacune de ces deux cités. 70 ans après, les relations entre les deux villes française et italienne perdurent et ce bel anniversaire s'est fêté dans les cantines rémoises en clôturant la semaine par un délicieux repas italien !

Pizza tomate mozzarella, escalope de volaille sauce pesto vert, tortis bio et yaourt stracciatella étaient au menu des écoliers mais aussi à la table du Maire Arnaud Robinet et de son adjoint Dimitri Oudin, délégué aux commémorations, aux relations internationales et jumelages, venus rencontrer les équipes éducatives et les représentants de parents du groupe scolaire Clairmarais.



Tomates vinaigrette

Sauté de volaille au curry
SV : Filet de colin au curry
Pommes de terre sautées

Emmental

Abricot

Un menu aux couleurs de la flamme

Le dimanche 30 juin, la flamme olympique passe à Reims ! Pour honorer cet événement exceptionnel, un menu aux couleurs de la flamme a été concocté par notre diététicienne pour le repas servi aux jeunes supporters des cantines, le 28 juin.

L'actu de la cuisine municipale

La cuisine centrale honorée

Le 19 mars, le service départemental « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » a effectué une visite surprise de la cuisine centrale, inspectant de nombreux points de contrôle. Avec une maîtrise avérée des risques sanitaires, et un niveau d'hygiène jugé très satisfaisant, c'est tout le travail des agents qui se voit une nouvelle fois légitimé et valorisé.

Bravo aux équipes de la cuisine ! Leur bâtiment porte désormais le macaron ALIM'CONFiance.



Des plats végétaux renommés

Se conformant à la nouvelle réglementation (décret du 26.02.24) qui interdit désormais de nommer les produits végétaux par des appellations empruntées au vocabulaire de la viande, la Caisse des écoles a opté pour un nouveau lexique visible sur les menus des cantiniers depuis le 6 mai :

- ➔ Nuggets végétaux : *Crousty végétal*
- ➔ Cordon végétal : *Pané végétal*
- ➔ Chipolatas végétales : *Bâtons végétariens*
- ➔ Steak de soja ou de blé : *Pavé de soja ou de blé*

La Cuisine municipale des écoles roule cet été pour le Vélo Smoothie

Avez-vous déjà vu ce drôle d'objet doté de roues et pourtant immobile et si utile ?

Le Vélo Smoothie du Grand Reims continue d'égayer le territoire par son aspect ludique, durable et gourmand. Sur un jour précis, les fruits non utilisés par la Caisse des écoles seront donnés non pas à la Banque alimentaire comme habituellement mais bien à l'animation «Vélo Smoothie» qui promeut le non gaspillage alimentaire.

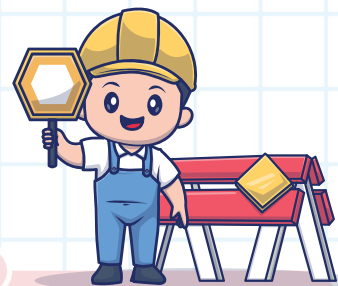
Ce fut le cas le 12 juin après-midi dans le cadre du festival Reims Urban Nature, ce sera aussi renouvelé pour une activité ADOS organisée par la Direction de la Jeunesse durant les grandes vacances.



Au cœur des bureaux de vote

À chaque scrutin, la Caisse des écoles est sollicitée par la Ville pour préparer les plateaux froids servis aux agents, élus et volontaires qui tiennent les bureaux de vote.

Pour les dernières élections européennes du 9 juin, ce sont 671 repas qui ont été conçus et livrés pour sustenter les assesseurs.



Les travaux de l'été

À LA CUISINE CENTRALE

Seul l'été pouvait permettre ces grands travaux dans la cuisine municipale des écoles :

- changement de plafond filtrant sur toute la zone cuisson. L'objectif est d'évacuer davantage les vapeurs, telle une hotte domestique, mais à grande échelle.
- revêtement mural de la salle « plonge » où est effectuée la vaisselle.

DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Chaque année, le temps des grandes vacances est l'occasion de renouveler le mobilier de 3 restaurants scolaires pour gagner en ergonomie et acoustique.

Les élèves et le personnel des sites Carteret, Cavalier et Charpentier auront une belle surprise à la rentrée puisqu'ils découvriront les nouveaux buffets, claustras, tables, chaises, machines à pain et vestiaires.



10 ANS DE PARTENARIAT AVEC LA BANQUE ALIMENTAIRE



Banque Alimentaire
de la Marne

Depuis janvier 2014, la Caisse des écoles poursuit un partenariat quotidien avec la Banque Alimentaire de la Marne.

Chaque jour de cantine, les entrées, plats, fromages, yaourts, compotes, fruits et gâteaux secs en surnombre (livrés en quantité trop importante par rapport au nombre de convives en raison d'absences ou d'une erreur de livraison) sont collectés par la Banque Alimentaire avant d'être confiés à l'Épicerie sociale de Reims.

C'est de saison !

Les fruits et légumes de juin donnent la pêche !

Sur les étals, **explosion de couleurs et de saveurs** en perspective avec un large choix de fruits rouges (cerises, framboises, fraises...) et l'arrivée des pêches et des abricots. Sans oublier le retour de la pastèque et du melon !

Côté légumes, savourons les aubergines, les poivrons et tomates, parfaits pour une ratatouille, mais aussi les dernières asperges et le gourmand haricot vert, les courgettes colorées, l'artichaut et le concombre si rafraîchissant.



La Caisse des écoles en chiffres

1 311 000

repas
servis par an

9 300

repas
servis chaque jour

859

familles
ont adhéré
au prélèvement mensuel

3 500

consultations
mensuelles du menu
des restaurants scolaires
en ligne

9 371

paiements en ligne
annuels
sur l'Espace famille

28 221

petits-déjeuners servis
pour les Grandes Sections
de maternelle entrant dans
le dispositif (28 groupes
scolaires)

36

enfants
ont testé et choisi des
menus lors des commissions
enfants restauration scolaire

110

enfants
ont participé
aux ateliers pâtisserie

11

interventions annuelles
auprès des enfants par la
diététicienne de la Cuisine
municipale des écoles

Reims Activ'été du 8 juillet au 23 août

Les jeunes Rémois nés entre le 24/08/2006 et le 28/02/2018 vont pouvoir passer un été fabuleux grâce aux nombreuses activités gratuites (sportives, culturelles, artisanales, musicales...) proposées par la Ville.

Informations et inscriptions sur www.reimsactive.fr

Réservations du mois de juillet : mercredi 26 juin 2024

Réservations du mois d'août : lundi 22 juillet 2024



L'agenda des parents

Assemblée générale des adhérents

Mercredi 26 juin

Portes ouvertes de la Cuisine municipale des écoles

Samedi 19 octobre

Plus d'info sur www.reims.fr



Reims.fr

