



ORGANISATION DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE JUSQU'AU 03 JUILLET 2020

Les enfants sont accueillis avec un **repas froid fourni par sa famille**.

La famille assume la responsabilité du choix du menu, des aliments, de la préparation, du conditionnement et du transport des repas.

Pour garantir la sécurité et l'hygiène alimentaire, il est essentiel de respecter quelques règles dans la préparation, le conditionnement et le transport des repas.

1 – Conditions de préparation

Les matières premières utilisées pour la préparation du repas doivent être les plus fraîches possible.

Certains aliments sont plus fragiles et sont donc à **éviter** :

- Mayonnaises « maison » (l'oeuf cru est à proscrire)
- Préparations à base de crème (crème dessert) et produits laitiers frais (yaourts)
- Charcuterie

Optez pour des aliments simples à manger et peu sensibles à la chaleur :

- Crudités (salade, concombres, carottes, celeri...) ou légumes cuits
- Poissons en conserves (thon, sardines, maquereaux...), pâtés, terrines, viande séchées
- Céréales en salade : salades de pâtes, riz, taboulé
- Quiches, pizzas, tourtes
- Fruits frais, sec, en conserves, compotes...

Si les aliments sont cuits, ils doivent être **refroidis suffisamment longtemps à l'avance pour arriver froids à l'école**.

Il est donc préférable de préparer le repas la veille pour le lendemain et de le conserver au réfrigérateur pendant toute la nuit.

Les repas doivent être accompagnés des couverts, assiettes, d'une serviette en papier ou en tissu et d'une gourde ou petite bouteille. Il est conseillé de prévoir un sac en plastique pour placer les couverts sales après le repas (éviter de salir le sac de transport).

2 - Transport

Les différentes composantes du repas doivent être transportées dans des **boîtes hermétiques** placées dans une **glacière ou un sac isotherme** (un seul contenant par enfant). La glacière ou le sac isotherme doit comporter des **accumulateurs de froid** (plaques eutectiques ou bouteilles d'eau congelées) en quantité suffisante.

Les boîtes et le sac (ou la glacière) doivent être **marqués au nom de l'enfant**.

Dans l'idéal, les aliments doivent être maintenus à une température à +6° maximum.

Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, la glacière ou le sac isotherme doivent être remis à **l'animateur-trice ou à une ATSEM au plus tard à 8h30** (ouverture des grilles). L'animateur-trice relais ou l'ATSEM vérifiera la conformité du pique-nique.

3 – Stockage des aliments dans l'école

Les repas resteront dans le sac isotherme fourni par la famille jusqu'à l'heure du repas.

4 – Consommation du repas

L'enfant consomme le repas fourni par la famille.

La cuisine centrale pourra agrémenter de temps à autre le temps de pause méridienne pour créer une animation (ex : dessert surprise, aliment un peu particulier à faire goûter...). Les animateur-trices veilleront bien entendu au respect des consignes données pour les enfants allergiques ou intolérants.

5 – Retour des contenants

L'ensemble des couverts et boîtes est replacé dans le sac isotherme (ou dans la glacière) et rendu à la famille à la fin de la journée.

Le contenant (sac isotherme ou glacière) doit être soigneusement lavé par la famille chaque jour (produits vaisselle ou savon) avant réutilisation.



Je soussigné-e Madame, Monsieur, atteste avoir pris connaissance des consignes concernant la fourniture du pique nique froid à mon (mes) enfant(s) et m'engage à les respecter.

Fait à Echirolles, le

Signatures du ou des responsables légaux
précédée-s de la mention
« Lu et approuvé »