



RESTAURANT SCOLAIRE

Les enfants en maternelle sont pris en charge par les ATSEM dès la sortie des classes à 12h00. Le lavage des mains est effectué de manière coordonnée avant de les accompagner au gymnase qui est aménagé pour servir les mêmes repas qu'au restaurant scolaire. Le service et le nettoyage/désinfection est assuré par un agent restauration selon les mêmes procédures que le restaurant scolaire. Le produit Citrus DDA (virucide) est utilisé en plus après les actions de nettoyage/désinfection classiques.

Les enfants de l'élémentaire sont pris en charge par les animateurs habituels du service périscolaire afin de privilégier les repères acquis des enfants. Ils sont pris en charge dès la sortie des classes à 12h00. Le lavage des mains est effectué de manière coordonnée.

2 groupes de 15 enfants se rendent au restaurant scolaire, simultanément, de manière coordonnée et accompagnés par les agents du service restauration. Ceci en prenant garde à respecter les distanciations requises.

Les tables sont espacées et peuvent accueillir un maximum de 3 enfants chacune.

Les plateaux sont composés par le personnel restauration afin d'éviter toute manipulation risquée en terme de contamination par les enfants.

Le personnel porte un masque chirurgical et veille au lavage des mains avant chaque manipulation. Les élèves peuvent poursuivre le tri des déchets de leur plateau, à tout rôle, sous surveillance, comme habituellement. Les élèves sont raccompagnés et un lavage des mains au retour dans la cour de récré est effectué, encadré par les animateurs. En cas de manque de temps à tout moment du temps scolaire, le lavage peut être exceptionnellement remplacé par l'utilisation de gel hydroalcoolique sous surveillance d'un adulte.

Le restaurant scolaire et la cuisine centrale font l'objet du plan de nettoyage/désinfection défini et appliqué habituellement dans le plan de maîtrise sanitaire lié à l'agrément de la DDCSPP. Le produit Citrus DDA (virucide) est utilisé en plus après les actions de nettoyage/désinfection classiques. Les bureaux sont régis par le fonctionnement des locaux de la Mairie.



Juin/Juillet 2020



Bulletin de la restauration scolaire



information

CORONAVIRUS COVID-19

LE POINT SUR LA SITUATION



MAIRIE DE CHORGES – SERVICE RESTAURATION

Du 15 juin au 03 juillet 2020

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------|--|---|---|---|---|
| Semaine 25 | <p><i>Menu végétarien :</i></p> <p> Salade lentilles et crudités</p> <p> Macaroni ½ complètes</p> <p> sauce courgette et chèvre</p> <p>Yaourt </p> <p>Purée de fruits</p> | <p><i>Repas sans couverts :</i></p> <p>Guacamole et tortillas</p> <p>Mini brochette de dinde</p> <p>Pizza royale</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Quartiers d'orange</p> | <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Saumon citronné</p> <p>Tomates provençales</p> <p>Comté</p> <p>Beignet au chocolat</p> | <p>Salade du pêcheur (pdt moules, thon, oignon, comichon)</p> <p>Rôti de dinde à la diable</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Salade de tomates basilic</p> <p>Crevettes en persillade</p> <p> Riz</p> <p> Faisille et confiture</p> <p style="text-align: center;"></p> |
| Semaine 26 | <p>Concombres aux olives et au fromage blanc</p> <p>Parmentier de canard aux pommes de terre</p> <p>Flan pâtissier</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Tomates et betteraves en salade</p> <p> Bœuf au jus </p> <p> Carottes sautées </p> <p>Yaourt </p> <p>Cocktail de fruits</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p><i>Menu végétarien :</i></p> <p>Salade de fèves et crudités</p> <p>Lasagnes à la ratatouille</p> <p>P'tit Louis</p> <p>Compote à boire</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Salade verte et lanières de betteraves</p> <p>Moules</p> <p> Pommes de terre rissolées </p> <p>Brie</p> <p>Pastèque</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Melon</p> <p>Pasta party</p> <p>Glace</p> <p>Jus de fruit </p> <p style="text-align: center;"></p> |
| Semaine 27 | <p> Salade mâche vinaigrette</p> <p>Veau aux olives</p> <p>Semoule de blé ½ complète </p> <p>Fromage blanc fermier </p> <p>Macaron</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p><i>Menu végétarien :</i></p> <p>Pois chiches au cumin persillés</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse</p> <p>Banane</p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Salade de tomates et mozzarella</p> <p>Poulet fermier rôti</p> <p> Riz</p> <p>Bûche de chèvre </p> <p>Purée de fruit </p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Chou chinois et carottes râpées </p> <p>Spaghetti au pesto et bœuf haché</p> <p>Yaourt bicouche fermier </p> <p style="text-align: center;"></p> | <p>Tarte aux oignons</p> <p>Dorade à la provençale</p> <p>Courgettes sautées </p> <p> Tomme du Champsaur</p> <p>Glace</p> <p style="text-align: center;"></p> |

