

Maman, Papa ! Avez-vous pensé à faire mon panier repas ?

QUEL TYPE ET MODE DE STOCKAGE DU REPAS FROID ?

La boîte repas doit être constituée d'un repas froid (comme du taboulé, salade de riz, salade de racines pays,...) un menu équilibré afin que je reste en bonne santé ! Une fois le repas élaboré, la boîte repas doit être conservée au frais dans le réfrigérateur entre 0 et 3°C.

0 à 3° ❄️🌡️



Sac isotherme



Glacière



Sachet alimentaire



Pain de glace

COMMENT DOIT-ÊTRE MON PANIER REPAS ?

Le panier repas doit être un sac isotherme ou une glacière avec un pain de glace.

La boîte repas hermétiquement fermée et le dessert doivent être mis dans un sachet alimentaire et ensuite dans la glacière ou le sac isotherme.

Le panier et le sac doivent être identifiés avec mon nom/prénom et ma classe.

TRANSPORT À L'ÉCOLE

Le panier repas ne doit pas être mis dans le coffre de la voiture, afin de conserver au mieux la température.

Le panier repas doit être emmené le matin entre 7h et 8h.

Lors de l'arrivée à l'école maman, papa c'est à vous de donner le panier repas aux agents dans le réfectoire.



REPAS CHAUD

Maman, Papa si vous voulez me ramener un repas chaud (63°C), c'est possible! Entre 10h30 et 11h00.

La boîte repas chaud hermétiquement fermée doit être mise dans un sachet alimentaire et ensuite placée dans un sac isotherme, tous les deux identifiés avec mon nom/prénom et classe.

Le sac isotherme devra être donné aux agents dans le réfectoire.

PROTOCOLE DE RESTAURATION PANIER REPAS

RESPONSABILITÉ DU PARENT

CONFECTION OU ACHAT DU REPAS

ALLOTISSEMENT ET CONDITIONNEMENT

RESPECT DES CONDITIONS DE TRANSPORT DU REPAS AUX TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES

(entre 0°C et 3°C pour les repas froid / +63°C pour les repas chaud)

LIVRAISON DU PANIER AU PERSONNEL DE LA VILLE

AUTORISÉ

Repas type en liaison froide :

Salade de pâtes / Salade de pomme de terre /
Salade de riz / Taboulé / Viande sans sauce /
Pizza froide / Crudités / Fruits de saison non
transformés / Compote / Fromage type vache
qui rit / Racines pays

- Boîte repas hermétiquement fermée mise en sac alimentaire propre, identifiée avec le nom, prénom et la classe de l'élève.
- Repas froid conditionné entre 0°C et 3°C
Repas chaud à +63°C minimum



- Contenance respectant le grammage recommandé : 70g de viande, 100g de légumes cuits ou 250g pour les plats composés.



- Dans un sac isotherme ou une petite glacière identifiée à l'aide d'un feutre indélébile précisant le nom, le prénom et la classe de l'enfant.
- Utilisation de plaque eutectique (pain de glace)

Panier d'élève inscrit à la restauration dont les parents ont pris lecture, complété, signé et remis le protocole (nom, prénom et coordonnées des parents doivent être portés sur la feuille).

NON AUTORISÉ

Poissons crus / Charcuterie /
Repas élaboré avec des produits laitiers / Repas en sauce / Steak haché / Yaourt

- Récipient à glace
- Sachet
- Repas conditionné dans un papier aluminium



- Sacs en plastique pour le transport
- Cabas



Paniers d'élèves non inscrits à la restauration scolaire et sans protocole signé.