

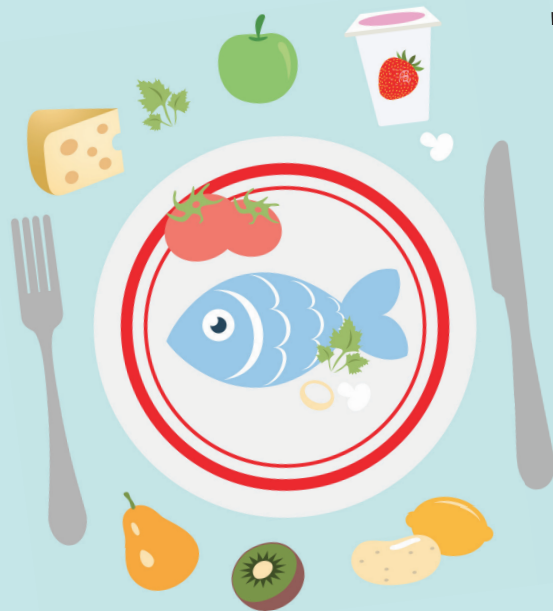
Pour faciliter l'adaptation de votre enfant, nous vous recommandons de le stimuler sur les étapes suivantes d'apprentissage de l'autonomie :

- ▶ le lavage des mains,
- ▶ l'habillage et le déshabillage des manteaux,
- ▶ s'attabler et mettre sa serviette autour du cou,
- ▶ manipuler les couverts par lui-même.
- ▶ fixer des horaires de repas et des règles pendant le repas (rester assis à table),

Aussi, le temps d'apprentissage pour ces étapes varie selon chaque enfant pour autant, vous pouvez l'encourager à les maîtriser **en mettant en place ces rituels systématiquement.**

Votre enfant sera alors fier de vous montrer sa dextérité. Son intégration à la restauration scolaire sera une réussite pour toute la famille.

Vous aurez par ailleurs accès très facilement aux menus de la restauration scolaire sur le site internet de la ville d'Évreux [www.evreux.fr](http://www.evreux.fr). Les repas servis sont dits à **4 composantes** : entrée, plat, garniture, dessert **ou à 5 composantes** : entrée, plat, garniture, fromage et dessert. **Nous vous recommandons d'habituer votre enfant à cette structure de repas, afin qu'il ne soit pas en difficulté au moment de son accueil à la restauration scolaire.**



evreux.fr



Ce livret a été créé à la demande des parents d'élèves pour présenter l'organisation du temps du midi aux parents désirant inscrire leurs enfants, pour la première fois, à la restauration scolaire.

## Une production des repas élaborée et assurée par la Cuisine Centrale de la ville d'Évreux

Les repas sont produits dans une cuisine qui centralise les 4000 repas des écoles de la ville d'Évreux, la production des repas est différée et applique le principe de la liaison froide.



Ainsi, les repas sont cuisinés la veille et ils sont livrés tous les matins à l'office de la restauration de votre école. Les agents de l'office ont la responsabilité de la remise en température des repas chauds, de la présentation des entrées et des desserts, ainsi que du service des repas.

La composition des repas permet de satisfaire les besoins nutritionnels de votre enfant par **une offre alimentaire variée** en viandes, en légumes, en fruits, et en produits laitiers. La composition des menus et les grammages des portions sont fixés par la **réglementation sur la composition nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire depuis 2011**.

**Les repas ne sont pas mixés** pour stimuler l'enfant à la mastication. La seule boisson autorisée dans le restaurant scolaire est l'eau.

Une commission des menus mensuelle, organisée par la mairie, vise à faire le point sur les repas, et à valider la grille de 5 semaines de menus en présence des parents d'élèves élus, des agents volontaires, des représentants de l'UCP, et de la diététicienne et présidée par l'adjointe au Maire en charge du secteur.

## L'apprentissage de l'autonomie facilite l'accueil de votre enfant sur le temps du midi

Les surveillants et les ATSEM accompagnent votre enfant sur le temps du midi pour :

- ▶ l'aider à se laver les mains
- ▶ l'installer à table avec ses camarades
- ▶ l'aider à découper sa viande, désoperculer son dessert, et éplucher son fruit.



Les équipes ont constaté que le temps consacré au passage aux toilettes et au lavage des mains avant, et après le repas est plus long pour un groupe d'enfants moins autonomes.

Votre enfant va devoir s'approprier un nouvel espace qu'il ne connaît pas. Il va peut-être découvrir de nouveaux aliments et devra déjeuner en 40 minutes (temps moyen selon le menu et l'autonomie des enfants). Vous pouvez le préparer à ces changements.

Aussi, l'accueil des enfants de petite section demande une attention particulière de la part des adultes sur le temps du midi, et **une préparation de votre enfant quelques mois avant la rentrée**.

