Pour les enfants scolarisés de 7P à 11S

Réfectoire scolaire

Route de Lausanne 16
021 651 91 91

Case postale 35
jeunesse@lemontsurlausanne.ch

1052 Le Mont-sur-Lausanne
www.lemontsurlausanne.ch

Pour les enfants scolarisés de 7P à 11S

Réfectoire scolaire

Pour qui ?

La Commune du Mont-sur-Lausanne ouvre le réfectoire scolaire aux enfants scolarisés de 7P à 11S au collège du Mottier.

Où ?

Le réfectoire scolaire est situé dans le bâtiment C du collège du Mottier.

Quelles prestations ?

Les enfants inscrits sont accueillis, trouvent un repas équilibré préparé à leur intention et sont accompagnés par une équipe de professionnels. Après le repas, ils sont répartis en groupe et des activités sont proposées (médiathèque, jeux, etc.). Les enfants de 7-8P sont supervisés durant toute la pause de midi. Les enfants de 9-11S peuvent être dispensés de la supervision sur demande formelle des parents.

Un espace pique-nique est mis à disposition des enfants de 7P à 11S qui peuvent également bénéficier des activités proposées.

Quels moments de la journée ?

Le réfectoire scolaire accueille les enfants les lundis, mardis, jeudis et vendredis durant la pause de midi, de la fin des cours le matin jusqu'à la reprise des cours l'après-midi.

Informations et inscriptions

Le repas est facturé CHF 9.--. Les parents payent les repas à l'avance et l' enfant dispose d'une carte avec un code-barres qui permet de débiter les repas.
L'inscription est faite en ligne dans la rubrique *Formulaires d'inscription* de l'Espace public du site de la Commune www.lemontsurlausanne.ch.

A propos des repas servis aux enfants

Nourrir des enfants

La promotion de la santé des usagers du réfectoire scolaire est un élément fondamental de la prise en charge. Les plats sont élaborés sur la base des recommandations nutritionnelles (OFSP et SSN) et permettent de couvrir une partie des besoins de la journée. Une diététicienne diplômée et deux responsables nutrition accompagnent l'équipe de cuisine et veillent au bon équilibre des repas ainsi qu'à la qualité des produits. L'objectif pédagogique est de sensibiliser les élèves à l'importance de bien manger, tout en expérimentant la consommation d'aliments « plus difficiles » ou moins connus par le biais de préparations qu'ils apprécient.

Provenance et nature des produits

Le concept de proximité avec les fournisseurs et les producteurs est valorisé. Les cultures et élevages offrent une traçabilité complète de la méthode de l'élevage et de culture jusqu'à l'assiette des enfants. Des contrôles et des visites sur les lieux de production sont régulièrement réalisés et les produits travaillés sont analysés pour écarter tout risque de suspicion sanitaire et de composants nocifs. L'objectif est de proposer une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Composition des plats

Le repas se compose d'une entrée, d'un plat complet (avec protéines, féculents et légumes) et d'un dessert. L'entrée à choix, avec crudités, est servie sous forme de dip's de légumes, de salade, de smoothie ou de potage. Pour accompagner le plat principal, deux légumes à choix sont proposés. Les féculents et sources de protéines sont variés sur la semaine. Une fois par semaine, le repas est de type végétarien, avec une source de protéine sous forme d'œufs, de fromage, de tofu ou de soja. Le dessert est alternativement aux fruits ou à base de produits laitiers. Une corbeille de fruits est toujours à disposition.

Ces préparations sont élaborées à la cuisine du Collège du Mottier.

Taille des assiettes

Les portions servies suivent les recommandations de la SSN. Elles varient en fonction de l'âge des enfants. Toutefois, les enfants peuvent profiter sur demande d'un deuxième service en fonction de leur appétit.

Gestion des déchets

Les déchets alimentaires sont pesés chaque jour. Une analyse mensuelle est établie afin de prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire. Les restes alimentaires et déchets (serviettes en papier, emballages de desserts lactés) sont triés par les enfants lorsqu'ils rapportent leur plateau.

Contrôle qualité

Le prestataire se soumet chaque semestre à l'indicateur Beelong qui a été développé par l'Ecole Hôtelière Lausanne. L'analyse Beelong porte sur les critères *Provenance*, *Saison*, *Mode de production*, *Climat et ressources*, *Transformation des produits*. Par ailleurs, des contrôles sont effectués régulièrement sur les sites par les responsables nutrition et le responsable de cuisine du prestataire. Les enfants ont la possibilité de s'exprimer auprès des encadrants et de l'équipe de cuisine. Une boîte à idées est également à la disposition des enfants et permet de recueillir leurs suggestions et préférences.

Le prestataire Novae

Pour plus d'info à propos du prestataire Novae :

www.novae-restauration.ch