



Comme vous le savez, je suis très attentive à l'entretien des locaux scolaires, qui relève d'une compétence obligatoire des communes. Cette mission est confiée à 48 adjoints techniques qui assurent, outre le ménage, l'accueil des enfants sur la pause méridienne.

Ces agents, essentiellement des femmes, effectuent des tâches pénibles et éprouvantes physiquement. L'organisation de leur travail comportait jusqu'à présent 3 prises de fonction quotidiennes à 6h, à 11h30 et à 16h, ce qui n'était pas sans poser des difficultés afin de concilier vie personnelle et professionnelle.

Je suis attachée à ce que tous les agents bénéficient des meilleures conditions de travail possibles, tant au niveau de l'organisation que des équipements nécessaires pour le bon exercice de ce service public.

C'est pourquoi nous avons mené avec les intéressées un

travail de réflexion afin de trouver une solution à cette situation. C'est ainsi qu'une seule prise de poste a fait l'objet d'un accord et a été mise en œuvre de manière expérimentale pour 2 ans, depuis novembre dernier.

Dans la mesure du possible, ces agents peuvent dorénavant mener leurs missions dans de meilleures conditions. Ce changement a entraîné une réorganisation de leurs tâches afin de pouvoir faire cohabiter leurs activités avec les horaires scolaires.

Les premiers bilans montrent que cette évolution permet d'accroître les mesures d'hygiène en répartissant le nettoyage tout au long de la journée.

En vous informant de ces changements, je souhaite mettre à l'honneur ces agents, qui, par leur présence quotidienne dans les écoles, permettent d'accueillir les élèves dans les conditions les meilleures. ■

Florent Sainte Fare Garnot
Maire de Nevers

Martine Carrillon-Couvreur
Maire-adjointe
Déléguée Enfance, Education
Députée de la Nièvre

n° 105
février 2012

La lettre de l'éducation
et de l'enfance

N°105 - 2012

Direction de la publication

Florent Sainte Fare Garnot

Martine Carrillon-Couvreur

Co-direction

Elodie Verryser

Rédaction : **Elodie Verryser**

Photographies : **Patrick Leriget**

Création et Conception

& réalisation graphique : **Danielle Riand**

Photogravure & impression

Imprimerie Normalisée

Diffusion - Tirage 3500 exemplaires



menus

Lundi 06

Betteraves rouges / œuf
Jambon braisé
Gratin de légumes
Reblochon
Banane

Mardi 07

Haricots verts vinaigrette
Œufs brouillés
Truffade
(pommes de terre au cantal)
yaourt nature
Pomme bio

Lundi 13

Potage légumes
Bœuf aux poires (charolais)
Haricots verts
Saint Paulin
Pomme

Mardi 14

Taboulé
Emincé de poulet
Carottes vichy
Gouda
Kiwi

Lundi 20

Concombres en salade
Cannellonis frais sauce tomate
Chambrille
Crème dessert caramel

Mardi 21

Potage dubarry
Emincé de volaille
Courgettes à la crème
Brie
Beignet sucré

vacances

Lundi 27

Salade de blé
Filet de dinde
Haricots beurre
Emmental
Orange

Mercredi 01

Chou rouge en salade
Paupiette de volaille à la crème
Pâtes coquillettes
Port salut
Clémentine

Mercredi 08

Endives en salade
Bœuf en daube charolais
Chou-fleurs
Babybel
Flan nappé caramel

Mercredi 15

Salade verte
Gratin de poisson
Pommes de terre vapeur
Rondelé
Crème dessert vanille

Mercredi 22

Carottes râpées
Sauté d'agneau
Jardinière de légumes
Camembert
Compote de pêches

vacances

Mardi 28

Salade verte
Steak haché sauce choron
(charolais)
Coquillettes
Saint paulin
Mousse chocolat

Jeudi 02

Endives / thon
Potée
Bûche du Pilat
Crêpe sucrée

Jeudi 09

Velouté de courgettes
Blanquette de poisson
Riz
Saint paulin
Kiwi

Jeudi 16

Carottes râpées – œuf
Sauté de porc
Flageolets
Fromage blanc BIO
Tarte aux pommes

Jeudi 23

Saucisson
Brandade de poisson
Yaourt nature
Orange

vacances

Mercredi 29

Potage crécy
Poulet à la romaine
Semoule
Chavroux
Pamplemousse (fruit)

Vendredi 03

Macédoine
Poisson sauce diéppoise
Polenta
Fromage blanc
Orange

Vendredi 10

Céleri / pomme granny
Cuisse de poulet
Petits pois
Petit suisse
Chou à la crème

Vendredi 17

Poireaux vinaigrette
Poisson sauce crustacés
Pâtes papillons
Camembert
Poire

Vendredi 24

Endives - thon
Rôti de porc charcutière
Lentilles
Kiri
Tarte chocolat

Point Nutrition

Goûters

Chocolat* Produit issu du commerce équitable

Fruits et légumes : au moins **5 par jour**
www.mangerbouger.fr

En fait, il s'agit de **5 portions** de fruits et/ou de légumes. L'idéal est d'alterner entre fruits et légumes et d'en diversifier les variétés.

Et une portion, c'est quoi ?

L'équivalent de 80 à 100 grammes. Par ex : une tomate de taille moyenne, une poignée de tomates cerise, 1 poignée d'haricots verts, 1 bol de soupe, 1 pomme, 2 abricots, 1 banane...

Pourquoi en consommer ?

Riches en vitamines, en minéraux, en fibres, ils ont un rôle protecteur dans la prévention de maladies (les cancers, les maladies cardiovasculaires, l'obésité, le diabète...) Ils offrent également une incroyable variété de saveurs.

Comment ?

Sous toutes leurs formes : surgelés, frais, en conserve, cuits ou crus... et aussi pressés avec les jus (fruits frais pressés ou 100% pur jus), les compotes (de préférence « sans sucres ajoutés »), les soupes...

Attention !

Même « pur jus » ou pressé, un jus ne peut remplacer de **façon systématique** les fruits entiers essentiels pour la mastication, l'apport en fibres et la satiété.

Pour les soupes de légumes, les salades composées, les salades de fruits : **un bol compte pour une portion**, quel que soit le nombre de légumes ou de fruits entrant dans la composition du plat.

Un yaourt aux fruits ou un biscuit aux fruits **ne compte pas pour une portion** de fruits (peu de fruits dans leur composition).

Laëticia Saucillon,
diététicienne

Jeudi 02

Pain
Chavroux
Clémentine

Vendredi 03

Pain
Confiture
Yaourt nature

Lundi 06

Brioche
Petit suisse
aromatisé

Mardi 07

Pain
Camembert
Compote

Jeudi 09

Pain
Chocolat*
Lait

Vendredi 10

Pain
Emmental
Poire

Lundi 13

Pain
Saint-Morêt
Jus de raisin

Mardi 14

Pain
Petit Louis
Poire

Jeudi 16

Pain
Boursin
Compote

Vendredi 17

Pain
Pâte à tartiner
Pomme

Lundi 20

Pain
Kiri
Kiwi

Mardi 21

Pain
Chocolat*
Yaourt nature

Jeudi 23

Pain
Vache qui rit
Jus de pomme

Vendredi 24

Céréales
Lait
Compote

COMMENT RÉGLER LA RESTAURATION SCOLAIRE ?

Par chèque :

- libellez-le à l'ordre du « Trésor Public »
- mentionnez au dos du chèque, les nom et prénom de l'enfant et son école

Par mandat postal, espèces ou carte bancaire

Maison à colonnes, esplanade du Palais ducal

Par internet depuis le site internet de la Ville de Nevers nevers.fr dans la rubrique e-mairie, puis « portail famille »

Maison à colonnes (esplanade du palais ducal)

Ouverture du Service Education : du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30
Vendredi fermeture à 17h

Tél : 03.86.68.45.05 – 03.86.68.45.52 – 03.86.68.45.53

Pour tout renseignement concernant le fonctionnement de la restauration scolaire (menu, encadrement...), vous pouvez contacter le service des restaurants scolaires au 03.86.68.44.80