

LES ANIMATEURS AUX CÔTÉS DE VOS ENFANTS

Les structures périscolaires :

Les accueils pré et post scolaires fonctionnent dans toutes les écoles à partir de 7h15 jusqu'à 8h20 puis de 16h30 à 19h00. Ils sont encadrés par 14 animateurs le matin et 24 le soir. Le midi, vos enfants peuvent déjeuner dans l'un des sept restaurants scolaires gérés par la ville, un par école, où travaillent 60 animateurs, en plus des 31 agents de cuisine et des 26 agents territoriaux spécialisés dans les écoles maternelles. Les mercredis et durant les vacances, vos enfants peuvent être accueillis dans deux structures de loisirs (maternelle et élémentaire) encadrés par 18 animateurs (12 en été) proposant aux enfants des activités d'éveil et de loisirs sans cesse renouvelées, mais aussi des sorties ludiques et culturelles.

Des animateurs compétents :

Les animateurs ont pour mission d'aider l'enfant à s'intégrer au sein du groupe, de lui donner les moyens de s'épanouir tant physiquement que culturellement, d'exercer son sens critique et sa curiosité et de s'ouvrir sur le monde.

Tous formés au métier d'animateur et diplômés, ils ont à cœur de s'impliquer dans les projets de la ville et surtout de veiller au bien-être des enfants qui leur sont confiés.

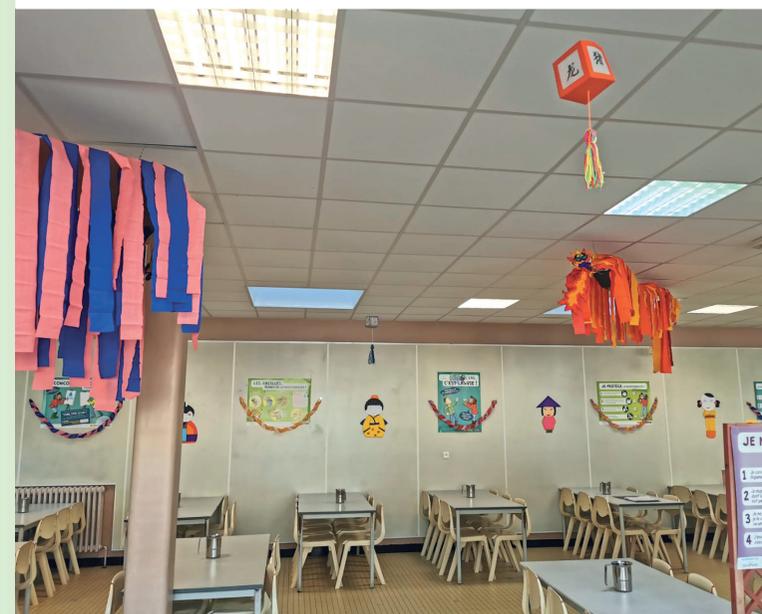
L'accueil quotidien de vos enfants en quelques chiffres clés* :

- Le matin : 72 enfants
- Le soir : 192 enfants
- Le mercredi : 154 enfants
- Durant les vacances : 122 enfants
- Chaque jour aux restaurants scolaires : 970 enfants

* ces chiffres sont des moyennes calculées sur 2019, maternelles et élémentaires confondus



Projet de construction de l'accueil périscolaire sur le groupe scolaire des Lévriers



Menus des restaurants scolaires

MOIS DE MARS-AVRIL 2021

SEMAINE DU 01 MARS AU 05 MARS 2021

LUNDI 01/03/2021	MARDI 02/03/2021	MERCREDI 03/03/2021	JEUDI 04/03/2021	VENDREDI 05/03/2021
Concombre façon tzatziki et tomates cerises Tomates betteraves et maïs sauce crème	Filet de colin sauce nantua	Rôti de boeuf sauce moutarde	Cassoulet	Céleri Bio aux dés de gouda Courgettes Bio sauce ail et fines herbes
Poulet rôti	Coquillettes Bio / Carottes Bio	Brocolis Bio aux oignons		Omelette gratinée
Frites	Petit Louis Rouy	Brie	Yaourt nature Bio + sucre Fromage blanc Bio + sucre	Poêlée de légumes Bio
Petits-suisseux sucrés Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison Bio	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Beignet framboise Beignet pomme
GOUTER				
Madeleine Lait Fruit de saison	Galettes bretonnes Gélifié chocolat Jus d'orange	Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain au chocolat Lait Compote	Pain - Confiture fraise Yaourt aromatisé Fruit de saison

SEMAINE DU 08 MARS AU 12 MARS 2021

LUNDI 08/03/2021	MARDI 09/03/2021	MERCREDI 10/03/2021	JEUDI 11/03/2021	VENDREDI 12/03/2021
Potage brocolis et pommes de terre + fromage râpé Poireaux sauce cantadou	Lentilles à l'indienne	Carottes râpées vinaigrette	MENU D'HIVER Pizza au fromage	Salade verte aux dés de gouda Endives et mimosette au vinaigre balsamique
Boules de veau	Riz Bio	Escalope de poulet sauce crème ail et fines herbes	Ragout de boeuf aux panais, carottes jaunes et patates douces	Poisson pané + citron
Haricots beurre	Cantal Saint nectaire	Pommes rosties	Fruit de saison Bio	Boullgour BIO aux petits légumes
Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Yaourt activia fraise	Fruit de saison Bio	Compote tous fruits Compote de poire
GOUTER				
Barre pâtisseries Lait Compote	Pain - vache qui rit Gélifié caramel Jus de pomme	Pain au lait - Chocolat Yaourt nature + sucre Mosaïque de fruits	Gaufrettes Fromage blanc + sucre Jus de raisin	Croissant Lait Fruit de saison

SEMAINE DU 15 MARS AU 19 MARS 2021

LUNDI 15/03/2021	MARDI 16/03/2021	MERCREDI 17/03/2021	JEUDI 18/03/2021	VENDREDI 19/03/2021
Cordon bleu	Salade coleslaw Céleri remoulade		Salade de riz bio tomates maïs olives noires Salade tricolore	Saumonette sauce crème de poireaux
Pennes	Emincé de dinde au jus	MENU VEGETARIEN DES ENFANTS	Rôti de porc R : Rôti de dinde	Pommes de terre persillées
Brie Bio Camembert Bio	Gratin de Bio chou fleur		Julienne de légumes	Emmental Tomme noire
Eclair au chocolat Moelleux au chocolat	Fruit de saison		Yaourt aromatisé vanille Bio Yaourt brassé nature Bio	Fruit de saison
GOUTER				
Céréales Lait Fruit de saison	Spéculoos Fromage blanc + sucre Compote	Brioche Petit suisse aux fruits Compote	Pain - chocolat Lait Fruit de saison	Goûter salé Yaourt nature + sucre Jus d'ananas

SEMAINE DU 22 MARS AU 26 MARS 2021

LUNDI 22/03/2021	MARDI 23/03/2021	MERCREDI 24/03/2021	JEUDI 25/03/2021	VENDREDI 26/03/2021
Rôti de veau sauce chasseur	Chou rouge râpé vinaigrette Radis vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates Bio à la fête Concomres Bio et fête	Paupiette de dinde sauce provençale
Haricots vert Bio	Emincé de boeuf sauce italienne	Filet de Cabillaud sauce beurre blanc	Croc fromage végétal	Riz / Petits pois
Tomme blanche Coulommiers	Gratin dauphinois	Fondue de poireaux	Purée de courgettes Bio	Pont l'évêque Fourme d'ambert
Fruit de saison Bio	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio + sucre	Fromage blanc Bio et crème de marron	Chou vanille Eclair chocolat	Cocktail de fruits au sirop Poire chocolat
GOUTER				
Pain - Pâte à tartiner Yaourt nature + sucre Jus de pommes	Brioche Lait Fruit de saison	Pain - Beurre Gélifié vanille Fruit de saison	Chausson aux pommes Lait Fruit de saison	Goûter surprise

SEMAINE DU 29 MARS AU 02 AVRIL 2021

LUNDI 29/03/2021	MARDI 30/03/2021	MERCREDI 31/03/2021	JEUDI 01/04/2021	VENDREDI 02/04/2021
Salade verte Bio + croustons Chou blanc Bio	Sauté de veau sauce paprika	Concomres Bio sauce bulgare	Rôti de porc R : Rôti de dinde	Hoki sauce dieppoise
Paëlla de poulet	Gratin de courgettes Bio	Œufs brouillés	Pommes de terre au four et sa sauce crème ail, échalotte et ciboulette	Epinars Bio / Riz Bio
Riz Bio à paëlla	Cantal Saint nectaire	Ratatouille	Yaourt Bio brassé nature Yaourt Bio brassé à la vanille	Camembert Bio Brie Bio
Flan nappé caramel Gélifié vanille	Tarte bourdaloue Far breton	Semoule au lait	Fruit de saison Bio	Fruit de saison
GOUTER				
Madeleine Lait Fruit de saison	Galettes bretonnes Gélifié chocolat Jus d'orange	Pain - pâte à tartiner Petit suisse sucré Fruit de saison	Pain au chocolat Lait Compote	Pain - Confiture fraise Yaourt aromatisé Fruit de saison

SEMAINE DU 05 AVRIL AU 09 AVRIL 2021

LUNDI 05/04/2021	MARDI 06/04/2021	MERCREDI 07/04/2021	JEUDI 08/04/2021	VENDREDI 09/04/2021
	Saucisses de francfort R : Saucisses de volaille	Melon	MENU DE PÂQUES Rôti de veau aux champignons	Céleri au fromage ail et fines herbes façon remoulade Salade et dés d'emmental
Lundi de Pâques	Brocolis Bio / Pommes de terre campagnardes	Cabillaud fish and chips	Haricots verts Bio	Gnocchis crème parmesan champignons et noix
	Cantal Fourme d'Ambert	Blé Bio / petits pois Bio	Babybel Fromy	Compote de poire Compote tous fruits
	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Pâtisserie	
GOUTER				
	Pain - vache qui rit Gélifié caramel Jus de pomme	Pain au lait - Chocolat Yaourt nature + sucre Mosaïque de fruits	Gaufrettes Fromage blanc + sucre Jus de raisin	Croissant Lait Fruit de saison

SEMAINE DU 12 AVRIL AU 16 AVRIL 2021

LUNDI 12/04/2021	MARDI 13/04/2021	MERCREDI 14/04/2021	JEUDI 15/04/2021	VENDREDI 16/04/2021
Concomres râpés Bio vinaigrette Radis Bio / Beurre	Filet de colin sauce varoise	Duo de crudités Bio (carotte, céleri) au cantadou	Rôti de boeuf au jus	Carottes Bio râpées et dés d'edam Tomates Bio persillées et dés de gouda
Escalope de volaille sauce suprême	Poireaux à la crème et pommes de terre	Omelette	Macaronis Bio	Paupiette de saumon sauce provençale
Semoule Bio	Tomme blanche Coulommiers	Gratin de Bio chou fleur	Petit suisse Bio aux fruits Petit suisse Bio nature + sucre	Carottes Bio / Boullgour Bio
Yaourt activia vanille Yaourt activia fraise	Fruit de saison	Mousse au chocolat et Biscuit	Fruit de saison	Tarte myrtille Tarte normande
GOUTER				
Céréales Lait Fruit de saison	Spéculoos Fromage blanc + sucre Compote	Brioche Petit suisse aux fruits Compote	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Goûter salé Yaourt nature + sucre Jus d'ananas

