



INFORMATION IMPORTANTE

A L'ATTENTION DES PARENTS ET DES ELEVES DE L'INSTITUT NOTRE-DAME

Beauraing, le 3 septembre 2018

La rentrée scolaire coïncide avec une importante évolution du service restauration offert à nos élèves. Cette réorganisation a pour objectifs d'améliorer la qualité des repas servis et d'y adjoindre une dimension éducative en sensibilisant nos jeunes à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée.

Concrètement, la préparation quotidienne des repas dans les cuisines de notre école est dès à présent confiée à la société de restauration **API**. Cette dernière a été sélectionnée pour son savoir-faire et sa renommée dans le service de repas pour collectivités.

Les menus sont désormais élaborés par un chef cuisinier, une diététicienne et une nutritionniste selon les meilleurs critères de qualité en matière de bonne alimentation.

En plus des repas complets, notre restaurant/self-service propose aussi des potages, des sandwiches chauds ou froids, des cornets de pâtes, des fruits et des desserts maisons.

Côté boissons, l'eau est toujours offerte gratuitement. Pour les élèves de l'école secondaire exclusivement, des distributeurs sont aussi accessibles.

Vous pouvez dès à présent consulter les menus actualisés ainsi que les tarifs sur le site internet de l'Institut.

Pour les élèves de l'école maternelle, le service à table est bien évidemment maintenu.

Un système de paiement électronique est progressivement mis en application. Totalement sécurisé et simple d'utilisation, il permet de limiter les manipulations d'argent.

Les informations jointes à ce courrier vous précisent la marche à suivre afin de s'habituer rapidement à ce nouveau mode de fonctionnement de notre restaurant.

Gageons que cette nouvelle carte et ce nouvel environnement rendu plus agréable et convivial permettent à chacun de passer de bons moments dans notre restaurant.

Les directions de l'Institut Notre-Dame

PONCELET Marie-Agnès

Directrice – Ecole secondaire

SEPTON Philippe

Directeur – Ecole primaire

En pratique :

En collaborant avec la société **API RESTAURATION**, l'offre proposée aux élèves s'inscrit dans une démarche de « **CUISINER RESPONSABLE** ». Que ce soit pour la variété des menus de qualité constante, le respect de l'équilibre alimentaire et nutritionnel ou dans la politique de gestion des achats des denrées, c'est la **qualité** qui est privilégiée !

Une fois par mois, des spécialités régionales, nationales ou du monde seront mises en avant et feront l'objet de journée spéciale. Des repas « extraordinaires » seront également servis une fois par trimestre...



En plus des repas complets « classiques » (Potage, plat et accompagnements, dessert), une gamme de sandwiches sera proposée. Un sandwich « spécial » changera aussi chaque semaine en fonction des désirs et envies des élèves !



En matière de « snackerie » plus saine, une gamme de base sera proposée :

- Deux variétés de sandwiches chauds sous forme de panini.
- Trois recettes de cornet de pâtes avec fromage râpé et trois sauces faites maison.

Cette offre de snacks plus sains évoluera encore en cours d'année !



Tarif

Repas maternel & P1-P2	3,50€
Repas primaire P3-P4-P5-P6	4,00€
Repas secondaire/adulte	4,50€
Potage (200ml)	0,60€
Sandwich froid	3,00€
Sandwich chaud	3,50€
Cornet de pâtes	3,00€
Dessert	0,80€
Coca	1,00€
Eau	0,80€



Pour le paiement des repas, en ce début d'année, votre enfant peut encore remettre à l'école une somme d'argent qui sera portée à son compte personnel « restaurant » (Pas de retour de monnaie). Ce compte « restaurant » sera débité quotidiennement en fonction de ce que l'élève consomme. Dans quelques jours, vous recevrez les instructions nécessaires afin de créditer « en ligne » le compte « restaurant » de votre enfant. Pour ces nombreux avantages, cette procédure informatisée et sécurisée sera à privilégier. Des informations pratiques suivront prochainement.

Enfin, nos élèves seront aussi sensibilisés au gaspillage alimentaire et à leur rôle à jouer pour réduire celui-ci !

Bon appétit !