

## Lutte anti-gaspi !



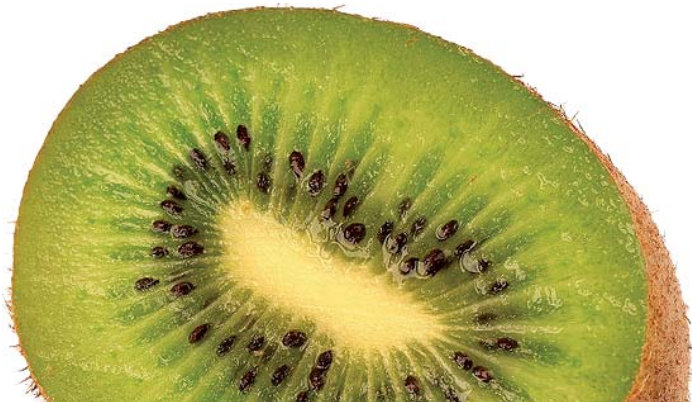
### Des problèmes

> Nos poubelles sont de plus en plus pleines.

> En fonction de l'heure où j'arrive à la cantine, il n'y a pas toujours de "rab".

### Des solutions:

- Je ne prends que ce dont j'ai besoin et envie.
- On ne me force pas à prendre un plat que je n'aime pas.  
Je le dis à la personne qui me sert.
- Je ne prends pas systématiquement 3 tranches de pain que je jette après.
- J'anticipe ! Je vais voir le menu de la semaine sur [www.divonnelesbains.fr](http://www.divonnelesbains.fr) et je prévois un petit encas pour les jours où le plat principal n'est pas à mon goût !



## Comment s'inscrire à la cantine ?

### L'admission

Accueillis dès 4 ans, les enfants prioritaires sont ceux dont les deux parents travaillent.

#### > Pièces à fournir lors de l'inscription

- fiche d'inscription dûment remplie + charte de bonne conduite signée. **Gagnez du temps ! Récupérez ces documents sur [www.divonnelesbains.fr](http://www.divonnelesbains.fr) !**

- photocopie du dernier avis d'imposition des parents
- photocopie de la dernière fiche de paye des parents
- RIB + autorisation de prélèvement

**> Une fois toutes ces pièces en votre possession, envoyez-les directement au service scolaire par courrier ou par courriel !**

### Les tarifs

Les tarifs des repas et des cartes magnétiques sont **fixés par le conseil municipal** et soumis au **quotient familial** si les familles fournissent les documents demandés. Dans le cas contraire, le tarif maximum sera appliqué.

À l'inscription, **un compte famille** sera ouvert. **Tous les mois, une facture sera envoyée** en fonction des jours d'abonnement et du tarif appliqué.

### Les différents modes de paiement

**3 moyens de paiement** sont à votre disposition :

#### > Nouveau = le prélèvement automatique

Il vous suffit de signer un **contrat de prélèvement** auprès du service scolaire de la mairie lors de l'inscription.

#### > Par chèque adressé au Trésor public de Gex

#### > En espèces au guichet du Trésor public de Gex

*Divonne-les-Bains*  
L'Ain en Léman



## Le restaurant scolaire à Divonne c'est :

### Une commission menu à l'écoute

La ville s'est engagée sur la **qualité nutritionnelle**, la **diversité** et bien sûr l'**équilibre alimentaire** des repas. Une commission menu se réunit toutes les 5 semaines **pour valider les menus proposés par le chef** de la cantine, mais aussi **pour prendre en compte les envies et remarques de chacun**.

Cette commission est composée du maire-adjoint en charge des affaires scolaires, des services municipaux, d'un représentant du collège, de représentants des agents des écoles, des délégués des associations de parents d'élèves et de collégiens.

> Découvrez les menus à l'entrée de chaque école et sur [www.divonnelesbains.fr](http://www.divonnelesbains.fr) rubrique 'une ville à vivre' !

### Des menus variés et thématiques

Le restaurant scolaire, ce sont aussi des purées, des gratins, des soupes, des plats à base de poissons ou de viandes **cuisinés au maximum avec des produits frais** ! Pour assurer la diversité et l'éveil aux goûts, **des menus du monde, découverte, couleur, bio** sont proposés chaque mois par la commission.

En mars 2010, la commune a même proposé pour la 1<sup>ère</sup> fois un **menu solidarité**. Le montant des repas pris a été reversé dans son intégralité à l'association Haïti Écoles pour les victimes du séisme.

> Retrouvez les plaisirs de la table par un éveil aux goûts tout en préservant l'équilibre nutritionnel.



### Une sécurité sanitaire

La commune a mis en place **une charte actée de maîtrise des risques sanitaires HACCP**.

À chaque livraison, le responsable du restaurant **contrôle la qualité et la provenance de tous les produits** qui entrent dans la cuisine centrale.

Pour la viande, la **traçabilité totale** est exigée. On peut ainsi connaître les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux.

**Un plan de formation du personnel et un plan de maintenance des locaux** ont été mis en place. La maîtrise du stockage, des cuissons, des liaisons et distribution des denrées est également réglementée.

> Profitez du déjeuner en toute sécurité !

### Une véritable organisation

#### > Une équipe structurée

12 **agents municipaux** dont 1 **chef de cuisine** et 1 **aide cuisinier**, 20 **accompagnatrices cantine** dans les écoles maternelles et primaires.

#### > Une cuisine centrale

Les repas sont **tous préparés dans la cuisine centrale située au collège Marcel Anthonioz**. Elle alimente le collège et...

#### > 3 satellites de restauration

Le restaurant des **écoles primaires et maternelles d'Arbère**, le restaurant de l'**école primaire du Centre** et celui de l'**école maternelle du Centre**.

Les repas sont **livrés par un agent municipal dans des conteneurs isothermes**. La commune dispose de **2 véhicules de transport isotherme conformes aux normes HACCP**. La livraison est effectuée dans chaque satellite vers 10h45, les repas étant servis à partir de 11h30.



## Ma cantine en quelques chiffres...

**1976**: l'année de création du restaurant scolaire

**1000**: le nombre de repas servis par jour

**116'000**: le nombre de repas servis par an

**11 tonnes**: la viande fraîche servie annuellement

**250 kilos**: les pommes de terre dont on a besoin pour fabriquer une purée maison

**30 tonnes**: les fruits frais servis annuellement



## Contact

Mairie de Divonne-les-Bains  
Service scolaire  
04 50 20 47 11  
[scolaire@divonne.fr](mailto:scolaire@divonne.fr)  
[www.divonnelesbains.fr](http://www.divonnelesbains.fr)

