



Paniers repas

Circulaire n°2018.02

Les élèves ont la possibilité de déjeuner sur place pendant leur pause repas.

Les élèves apporteront à cet effet leur panier repas.

Celui-ci contiendra le repas de l'enfant, ses couverts, une bouteille d'eau, un sac en plastique ou sac de congélation (pour les couverts sales), des serviettes, un bavoir pour les petites sections s'ils en ont besoin et **un goûter pour les enfants en garderie** (laitage ou compote, fruit et biscuits ou brioche).

Tout (chaque couvert, sac, bouteille, serviette, boîte, couvercle de la boîte etc.) doit être étiqueté au nom de votre enfant. Nous ne serons pas responsables d'éventuelles pertes.

Les repas seront composés :

- ⇒ Soit d'un repas froid disposé dans un sac isotherme accompagné d'une plaque eutectique (ou d'une bouteille d'eau congelée)
- ⇒ Soit d'un repas chaud disposé dans un thermos hermétique à clip qui ferme correctement
- ⇒ Un fromage, yaourt, compote, fruits, etc. Les fruits devront être lavés, épluchés et coupés (c'est-à-dire prêts à être mangés !).

Extrait de la note de service DGAL/SDHA/N2001-8180 du 18 décembre 2001

Bonnes pratiques d'hygiène pour les aliments préparés par les parents d'élèves et distribués dans les établissements scolaires.

1. Les matières premières à utiliser :

- ⇒ Avoir les matières premières les plus fraîches possible ;
- ⇒ Respecter les dates limites de consommation (DLC) et ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait ou la crème par exemple ;
- ⇒ Respecter les températures de conservation

2. Pour la fabrication :

- ⇒ Fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou la veille) ;
- ⇒ Nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine (les surfaces peuvent être désinfectées avec un peu d'eau de javel dans un grand volume d'eau puis rincée avec de l'eau du robinet) ;
- ⇒ Bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- ⇒ Préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- ⇒ Rangement des produits d'entretien ;
- ⇒ Eloignement des animaux domestiques ;
- ⇒ Lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.



3. Conditions de conservation des produits :

- ⇒ Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.
- ⇒ Certains produits plus fragiles, tels que pizza, quiches, sandwiches, etc. doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

4. Transport des produits jusqu'à l'école :

- ⇒ Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible.
- ⇒ Les produits doivent être transportés bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.
- ⇒ Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes :
 - a. Munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ;
 - b. Ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Choix des produits

Produits à privilégier	Produits à éviter
Sandwichs, pizzas, quiches	Mousse au chocolat
Fruits frais	Mayonnaise maison (œuf cru)
Gâteaux au yaourt	Crèmes pâtisseries diverses
Biscuits secs	
Produits à conserver au frais	Produits interdits
Desserts lactés, yaourts	Chips
Gâteaux au chocolat	Bonbons, sucreries, confiseries, etc.
Salades assaisonnées	Boissons sucrées ou boissons gazeuses
Fromage	