



PÔLE VIE SCOLAIRE

La P'tite Gazette

N°3

LETTRE D'INFORMATION DU PÔLE VIE SCOLAIRE

FÉVRIER

2022

À LA UNE



**LES ÉLUS
SUR LE
TERRAIN**



**LA COLLECTIVITÉ
AU SERVICE DE
NOS ENFANTS**



**RESTAURANT
SCOLAIRE
EN FÊTE !**



**MENU
DU MOIS
DE MARS**

ÉDITO

En cette période difficile, marquée par les protocoles sanitaires en constante évolution et la multiplication du nombre de cas de Covid à l'école, je tiens tout d'abord à remercier les familles, les enseignants et les agents du Pôle Vie Scolaire, pour leur courage et leur résilience.

Malgré l'adversité, restons solidaires, citoyens et focalisons-nous sur le positif. En ce début d'année, les enfants se sont vus proposer un temps festif et plusieurs animations ludiques sur le temps de pause méridien, en lien avec le Nouvel An Chinois. En mairie, c'est aussi la période dédiée à la préparation des budgets pour les projets 2022. L'occasion de faire le point sur l'investissement de la municipalité auprès des scolaires et de vous présenter, en toute transparence, comment l'argent public est utilisé pour améliorer le quotidien de nos enfants.






LES ÉLUS SUR LE TERRAIN



En raison du contexte sanitaire qui a durement touché les équipes municipales, le service au restaurant scolaire de Cordemais n'a pas pu être assuré le vendredi 21 janvier et il a été demandé aux familles de fournir un repas froid à leurs enfants. Afin d'éviter que cette situation ne se reproduise le lundi suivant, les élus municipaux se sont portés volontaires pour remplacer les agents absents et venir en renfort sur le terrain.

Les adjoints et conseillers municipaux appelés à la rescousse ont donc mis « la main à la pâte » en venant encadrer les enfants sur le temps du midi et en participant au service du repas au restaurant scolaire. Les agents du Pôle Vie Scolaire ont apprécié leur soutien. Les élus, quant à eux, restent mobilisés et investis ! 

LA COLLECTIVITÉ AU SERVICE DE NOS ENFANTS

Tout au long de l'année, la municipalité assure le bon déroulement de la vie scolaire.



Cet engagement prend plusieurs formes : la mise à disposition et l'entretien des infrastructures utilisées par les enfants (école publique, restaurant scolaire, salles de sports, espaces verts et voirie à proximité de ces bâtiments). Il y a aussi l'achat de mobilier pour l'école Pierre et Marie Curie : les bureaux et les chaises, mais aussi les armoires de rangement, le matériel informatique et l'équipement de vidéoprojection des classes, les jeux d'extérieur, ainsi que toutes les fournitures scolaires, les cahiers, crayons et autre petit matériel mis gratuitement à disposition des enfants, les jeux pédagogiques, le matériel créatif pour les ateliers, les livres et les abonnements magazines pour la bibliothèque.

Bref, tout le fonctionnement quotidien, auquel il faut ajouter les animations ou sorties exceptionnelles: la mairie prend alors en charge les transports scolaires et une partie du coût des classes découvertes pour limiter l'impact sur les familles. La municipalité organise également de nombreuses animations pour les scolaires: en 2022, les enfants se verront proposer des ateliers "observation des oiseaux", mais aussi des opérations de sécurité routière, des animations plantation et semis en partenariat avec les Espaces Verts, une animation ludique autour de la valorisation des déchets... Et bien sûr le fameux spectacle de Noël en fin d'année!

Enfin, il faut également prendre en compte le coût de la masse salariale. En effet, de nombreux agents communaux sont mobilisés autour de nos enfants. Au total, ce sont 39 personnes qui travaillent en lien avec le périmètre "Vie Scolaire" (ATSEM, équipe du restaurant scolaire, agents d'entretien, d'animation sur le temps de pause méridien et personnel administratif).

Concernant les animations et spectacles organisés par la municipalité, les enfants des deux écoles - publique et privée - sont traités à égalité et se voient offrir les mêmes opportunités. Le fonctionnement de l'école publique est financé directement par la mairie, tandis que l'école privée reçoit une subvention calculée en fonction du coût moyen annuel d'un enfant scolarisé à Cordemais. C'est une obligation légale, qui régit le fonctionnement de toutes les communes. Enfin, pour information, le collège dépend directement du département. *000*

Montants investis par la commune de Cordemais dans le périmètre "Vie Scolaire" en 2021



Achat de mobilier pour l'école PMC (armoires, bureaux, chaises) et jeux pour la cour de récréation	10 580 €
Fournitures scolaires pour l'école PMC (cahiers, crayons, stylos, matériel créatif pour les classes)	13 860 €
Aides aux familles (bons d'achat de fournitures scolaires, calculatrices CM2)	24 800 €
Fonctionnement de la bibliothèque de l'école PMC, achat de livres et magazines	2575 €
Application e-Primo PMC (application cahier de texte et liaison avec les parents)	600€
Transport en car et subventions pour les différentes sorties scolaires	2 900 €
Festivités de Noël (spectacle au théâtre, gourmandises, cadeaux aux classes)	7 800 €
Animations organisées par la municipalité (sécurité routière, ateliers oiseaux, pique-nique, etc)	12 270 €
Temps de pause méridien (matériel créatif, animations, ateliers divers le midi)	2 450 €
Total investi en 2021 : (hors subvention versée à Sainte Anne)	77 835 €



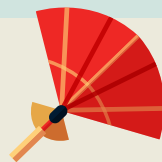
Animation sécurité routière



Animation valorisation des déchets




LE RESTAURANT SCOLAIRE EN FÊTE !



Tous les mois, le restaurant scolaire essaie de prévoir un repas à thème et propose aux enfants de nouvelles saveurs dans une ambiance festive et conviviale.



Le jeudi 6 janvier, les petits gourmets se sont régalés avec les délicieuses “Brioches des Rois”, confectionnées par la boulangerie Guérin de Cordemais. Et le mardi 1er février, direction l'Asie avec un menu sur le thème du Nouvel An Chinois. L'occasion pour les enfants de découvrir de nouvelles associations de parfums, de textures, et de voyager un peu. Pendant le temps de pause méridien, les enfants ont également fabriqué collectivement des décorations festives, des masques et de grands dragons chinois, qui ont été suspendus pour décorer le restaurant scolaire. 



“C'est important d'organiser ces temps festifs, le repas ce n'est pas juste nourrir les enfants, c'est aussi l'initiation au goût et la découverte de nouvelles saveurs. Nous essayons de mettre à l'honneur la culture de différents pays, de différentes régions de France. Les enfants apprécient beaucoup et posent de nombreuses questions sur les plats proposés. Parmi leurs thèmes favoris: le repas mexicain ou encore le repas breton.”

Hervé Malvaud, responsable du restaurant scolaire Les Hélianthes.



CONTACT



N'hésitez pas à nous contacter pour toute question. Toutes les familles inscrites au restaurant scolaire reçoivent ce support de communication par défaut, vous pouvez vous inscrire / désinscrire sur simple demande

Pour améliorer cette lettre d'information, nous avons besoin de vous ! L'avez-vous bien reçue et pouvez-vous la lire sans problèmes ? Êtes-vous satisfait du contenu ? Souhaitez-vous proposer des axes d'amélioration ? N'hésitez pas à nous contacter pour partager votre ressenti sur ce nouveau support de communication dédié aux familles.

Vous pouvez nous envoyer vos remarques à l'adresse mail ci-dessous. Le Pôle Vie Scolaire compte sur vous !

**Pôle Vie Scolaire de Cordemais, 4 avenue des Quatre vents, 44360 Cordemais,
02.40.57.85.14 . responsablepvs@cordemais.fr**

RESTAURANT SCOLAIRE « LES HELIANTHES »

menu du 01 au 31 mars 2022

	MARDI 1 Cervelas Cornichons <i>Normandie</i> Poulet rôti <i>Local</i> Duo de carottes et céleris <i>Local/bio</i> Fromage blanc <i>Local/bio</i> Fruit de saison <i>Local/bio</i>	MERCREDI 2 MENU DU CHEF	JEUDI 3 Chou rouge lardons & noix <i>Fruit de saison</i> Steak haché sauce blanche <i>VBF/bio</i> Frites <i>Belgique</i> Fromage <i>AOP</i> Fruit de saison <i>Local/bio</i>	VENREDI 4 Potage butternut kiri <i>Local/bio</i> Brochette de porc grillée aux herbes <i>Local</i> Haricots blancs <i>Région HVE</i> Fromage <i>Local/bio</i> Crème dessert <i>Local/bio</i>
LUNDI 7 Salade Fraîcheur <i>France HVE</i> Pâtes à la Carbonara <i>Local/bio/France</i> Fromage <i>AOP</i> Choconeige <i>Local/bio</i>	MARDI 8 Potage de légumes <i>Local/bio</i> Burger végétal <i>UE</i> Ratatouille <i>Région</i> Fromage/Fruit de saison <i>Local/bio</i>	MERCREDI 9 MENU DU CHEF	JEUDI 10 Salade Nordique aux harengs <i>IGP/bio Camargue</i> Boeuf Tolstoï <i>Local/bio</i> Haricots beurre <i>UE</i> Fromage <i>Bio/local</i> Crème anglaise <i>France</i>	VENREDI 11 Jambonneau <i>Bretagne</i> Dos de merlu à la Grenobloise <i>HVE</i> Semoule <i>Bio/France</i> Fromage <i>Local/bio</i> Fruit de saison <i>Local/bio</i>
LUNDI 14 Salade Fromagère <i>Local/France</i> Emincé de dinde à la Dijonnaise <i>Local</i> Haricots verts <i>UE/bio</i> Semoule au lait <i>Bio/faït maison</i>	MARDI 15 Salade Coleslaw <i>France/bio</i> Dos de cabillaud au beurre blanc <i>Pêche durable HVE</i> Choux fleurs vapeur <i>Région/bio</i> Fromage <i>Local/bio</i> Pâtisserie <i>Local maison Guérin</i>	MERCREDI 16 MENU DU CHEF	JEUDI 17 Céleri vinaigrette <i>Bio/local</i> Tajine d'agneau aux abricots <i>France</i> et aux pois chiches <i>UE</i> Yaourt aromatisé <i>Local/bio</i> Fruit de saison <i>Local/bio</i>	VENREDI 18 Betteraves vinaigrette <i>France/bio</i> Parmentier aux lentilles/Salade <i>Local/bio</i> Fromage <i>AOP</i> Purée de fruits <i>France/bio</i>
LUNDI 21 Entrée chaude du jour <i>France</i> Sauté de volaille au curcuma <i>Local</i> Carottes vapeur <i>Région/bio</i> Fromage <i>Local/bio</i> Fruit de saison <i>Bio</i>	MARDI 22 MENU GREC Salade à la grecque <i>France</i> Porc au citron et origan <i>Local/bio</i> Riz <i>IGP bio Camargue</i> Pêches au fromage blanc spéculoos <i>France/Local/bio/UE</i>	MERCREDI 23 MENU DU CHEF	JEUDI 24 Salade de gésiers aux pignons de pin <i>Région/France</i> Filet d'églefin au beurre blanc <i>Pêche durable</i> Battonnière de légumes <i>Bretagne</i> Fromage <i>AOP</i> Fruit de saison <i>Local/bio</i>	VENREDI 25 Salade de crudités <i>Local/bio</i> Omelette/coquillettes au beurre <i>Région/bio</i> Fromage <i>AOP</i> Fruit de saison <i>UE/bio</i>
LUNDI 28 Carottes râpées <i>France/bio</i> Lasagnes ricotta épinard chèvre <i>Bretagne</i> Salade <i>Local/bio</i> Fruit de saison <i>Local/bio</i>	MARDI 29 Endives Carmines pommes féta <i>France/UE</i> Tartiflette maison <i>Local/France/AOP</i> Salade <i>Local/bio</i> Purée de fruits <i>France/bio</i>	MERCREDI 30 MENU DU CHEF	JEUDI 31 Concombre à la crème ciboulette <i>France/bio</i> Dos de colin au paprika <i>Pêche durable</i> Poêlée méridionale <i>UE</i> Yaourt nature sucré <i>Local/bio</i> Pâtisserie <i>Local/bio</i>	

Le responsable de la restauration scolaire s'autorise des changements de menus pour défauts d'approvisionnements ou problèmes techniques.

Loi EGALIM (n°2018-938 du 30 octobre 2018) Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
 La loi dite « EGALIM » demande aux restaurations collectives de répertorier les produits labélisés, issus de l'agriculture biologique et à faibles impacts sur l'environnement.
 Elle intègre également, un repas végétarien par semaine, à titre expérimental, pour une durée de 2 ans.

menu végétarien