

L'organisation d'une semaine scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7h30 - 8h20	Accueil Périscolaire en maternelle				
8h20 - 11h30	Classe				
11h30 - 13h30	Restauration scolaire		Garderie fin 12h15	Restauration scolaire	
13h30 - 16h30	Classe			Classe	Temps d'Activités Périscolaires
16h30 - 18h00	Accueil Périscolaire en maternelle Etudes surveillées en élémentaire		Accueil de Loisirs avec ou sans res- tauration	Accueil Périscolaire en maternelle Etudes surveillées en élémentaire	Accueil Périscolaire maternelle / élémen- taire



Calendrier de l'année scolaire

Académie
Orléans-Tours
(zone B)

> RENTRÉE SCOLAIRE DES ÉLÈVES

Mardi 1^{er} septembre 2015

> VACANCES DE LA TOUSSAINT

Fin des cours : vendredi 16 octobre 2015

Reprise des cours : lundi 2 novembre 2015

> VACANCES DE NOËL

Fin des cours : vendredi 18 décembre 2015

Reprise des cours : lundi 4 janvier 2016

> VACANCES D'HIVER

Fin des cours : vendredi 5 février 2016

Reprise des cours : lundi 22 février 2016

> VACANCES DE PRINTEMPS

Fin des cours : vendredi 1^{er} avril 2016

Reprise des cours : lundi 18 avril 2016

> VACANCES D'ÉTÉ

Fin des cours mardi 5 juillet 2016

Temps méridien et restauration scolaire

La prise des repas rythme chaque journée de l'enfant. Elle agit sur leur croissance, leur faculté d'attention et leur goût pour la convivialité.

Le suivi des repas de nos enfants

Depuis de nombreuses années, la Ville s'est engagée à apporter aux enfants une alimentation de qualité, variée et équilibrée en valorisant les produits locaux.

Les menus sont élaborés par la diététicienne et les cuisiniers de la restauration collective de Chartres métropole et validés par la commission des menus composée de parents d'élèves, d'agents de la restauration et de professionnels de l'éducation, dans le respect des obligations réglementaires du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective (GEM-RCN).

Ces organismes définissent les recommandations relatives à la nutrition en termes, par exemple, de composition des repas, de fréquence

et de grammage des aliments. La réglementation met en effet en avant des objectifs de diversité de l'alimentation, à travers une fréquence minimale de fruits, légumes et féculents, et maximale de produits gras et sucrés. Sur 20 repas consécutifs, plaisir et équilibre alimentaires doivent être maximums.

Les repas sont composés d'une entrée, d'un plat chaud accompagné d'une garniture, d'un produit laitier et d'un dessert.



La Ville propose aux élèves un service de restauration le midi **entre 11h30 et 13h30 les lundis, mardis, jeudis et vendredis**. 1 700 repas sont servis en moyenne tous les jours dans les restaurants scolaires de la ville.

L'encadrement est assuré par du personnel municipal qui veille au bon déroulement du service et au rythme de l'enfant (1 adulte pour 10 enfants en maternelle et 1 pour 20 en élémentaire). Dans les écoles élémentaires, des animateurs interviennent 1 à 2 fois par semaine pour proposer des activités (jeux collectifs, jeux de société...).

Protocole d'Accueil Individualisé (P.A.I.)

Toute allergie alimentaire ou maladie chronique justifiée par une prescription médicale doit être signalée au Directeur de l'école en début

d'année scolaire et faire l'objet d'un P.A.I. Si votre enfant bénéficiait d'un P.A.I. l'année dernière, celui-ci devra être renouvelé et transmis au directeur de l'école.

En fonction des besoins et des possibilités déterminés par les professionnels, un repas de substitution sera préparé pour votre enfant par la restauration collective de Chartres métropole ou il sera demandé aux familles de fournir un panier repas.



Le vendredi,
les enfants peuvent
déjeuner au restaurant
scolaire sans participer
aux T.A.P. (sortie des enfants
entre 13h20 et 13h30).