

Cantine scolaire à l'École française internationale

Informations pour les parents d'élèves de la part du Bureau de gestion pour l'année scolaire 2016/2017

1. Les informations principales

Dans la journée, nous proposons trois repas pour les enfants de l'école maternelle: repas complets et sains, y compris fruits et légumes frais.

Pour les élèves de l'élémentaire et du collège, seul le déjeuner est proposé.

2. Offre de repas en maternelle, élémentaire et au collège

Les plats correspondent aux normes slovaques pour les écoles maternelles, élémentaires et collèges.

Collation du matin pour la maternelle: céréales, pain complet, pâtes à tartiner aux légumes ou fromage, fruits, eau ou thé non sucré ou lait. Les différentes sortes de pain sont alternées (pain de seigle, pain aux grains de citrouille, pain au 9 sortes de grain, pain graham, pain complet, rarement pain blanc, une fois par semaine pâtisserie ou viennoiserie – au pavot, à la confiture, croissant etc.).

Le déjeuner est préparé conformément à la stricte législation slovaque pour les cantines scolaires.

La cuisine prépare 2x par semaine des plats à base de viande, 1x par semaine un plat semi-végétarien (avec une petite quantité de viande), 2x par semaine un plat à la base de légumes ou 1x un plat à la base de légumes et 1x un plat à la base de farine.

Les plats ne sont pas salés, ou bien très peu, sans poivre également. La soupe est servie quotidiennement ainsi que les salades de légumes.

La collation est servie aux enfants de la maternelle – pain et pâtes à tartiner (fromage ou autre), gâteau fait sur place, yaourt, fruits ou légumes.

Les élèves de l'élémentaire et du collège ont un menu déjeuner composé d'une soupe, de crudités, d'un plat principal, d'un dessert ou d'un fruit.

3. Contrôle de qualité

- Le contrôle régulier se fait au moment de la livraison des aliments et est assuré par Monsieur Ladislav Árva. Il contrôle la conformité entre commande et livraison.

Il est également responsable des quantités et de la composition des portions qui sont soigneusement pesées à l'aide d'une balance numérique.

- Le maintien de la température idéale des aliments est assuré par les équipements électriques destinés à cet effet.

- Le personnel de cuisine ne sert aux enfants que les plats chauds.

- Le chef-cuisinier est responsable du menu de la semaine. Toutes les recettes ont été approuvées par le Comité de gestion de notre école.

- L'école rencontre régulièrement, tous les trimestres, le cuisinier qui soumet pour approbation de nouvelles recettes et suggestions.

- Vous pouvez adresser vos remarques concernant la cantine à l'adresse mail info.jedalen@gmail.com ou bureau@efib.sk.

4. Fournisseur des aliments

Le fournisseur de la cantine est la société PVFA s.a.r.l.
Le petit déjeuner et la collation sont préparés sur place.

Les fournisseurs :

Fruits et légumes: zeleninari.sk, Metro

Pain, pâtes, farine : Bidvest, Metro

Produits laitiers : Kon-Rad, Bidvest

Produits à base de viande : Tauris, Bidvest, Metro

Autres : boissons – Kon-Rad