

DES REPAS SAINS POUR NOS ENFANTS

La Ville de Lescure d'Albigeois propose depuis le 8 janvier 2024 une nouvelle offre de restauration scolaire dans ses deux écoles maternelle et élémentaire avec une cuisine autonome. Une équipe cuisine l'ensemble des repas sur place, en privilégiant les circuits courts, les produits locaux, de saison, de qualité, souvent bio, conformément à la loi EGALIM.

➡ Afin de proposer la même qualité de service aux enfants fréquentant les accueils de loisirs sur les temps de mercredi et de vacances, les élus du SIVU Arthès-Lescure ont fait le choix de s'inscrire dans la même démarche en sollicitant la cuisine autonome de Lescure d'Albigeois pour les repas. Cet effort financier, consenti par le SIVU, sans augmenter le coût des repas pour les familles, est un choix important. Prendre soin de la santé des enfants, c'est d'abord leur proposer une nourriture saine, préparée avec des produits locaux et de qualité et respectueuse de l'environnement.

CHANGEMENT DES MODALITÉS D'INSCRIPTION

Ce changement de prestataire implique un changement de modalités d'inscription. Ces modalités s'appliquent aux journées d'accueil de loisirs des mercredis et des vacances.

Par conséquent, à compter de ce jour, **les modifications de réservation devront s'effectuer au plus tard le mardi de la semaine précédente** pour les mercredis et les vacances scolaires. Toute absence non prévenue dans ce délai sera facturée, hors justificatif médical.

Vous trouverez **sur le site sivu-arthes-lescure.fr** le nouveau règlement intérieur validé en comité syndical du 4 septembre 2024 par les élus du SIVU Arthès-Lescure.

1 Manger des produits de qualité, de saison, dont on connaît la provenance et découvrir de nouvelles saveurs.

2 Des menus qui répondent à la loi EGALIM : 50% de produits labellisés dont 20% de bio, un menu végétarien par semaine.

3 Contribuer à limiter le gaspillage alimentaire et valoriser nos déchets dans les composteurs de l'école.

