



Le repas commandé est fourni par la cuisine centrale Pré Soleil gérée par le CIAS HMV. Il est livré en liaison froide ou chaude. Les menus sont élaborés en lien avec une diététicienne selon les normes nationales du GEM-RCN. Les menus sont mis en ligne sur le site internet de la CCHMV et sur le Portail Familles.

Pour les enfants souffrants d'allergies et ayant un Plan d'Accueil Individualisé (PAI), les familles fournissent le repas selon la charte repas.

Charte repas pour les repas fournis par les familles (mercredis, site Aussois et Fourneaux ou PAI)

L'élaboration et le transport du panier-repas sont entièrement sous la responsabilité du représentant légal.

Exemple de repas type : une entrée, un plat principal (avec féculent et/ou légumes), un morceau de pain, un produit laitier et un fruit.

Afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments, il est préférable de cuisiner la veille au soir.

La confection et le conditionnement à bonne température sont sous la responsabilité des parents :

- le repas « maison », livré dans un sac isotherme avec pain glace.
- emballages individuels (yaourts, compotes à boire, fromages emballés, etc.)

Le tout portant le nom et le prénom de l'enfant.

- Les composants du repas « maison » sont conditionnés dans des boites hermétiques individuelles adaptées.

-Les emballages du commerce (fromage, yaourt, compote...) doivent avoir **les dates de péremptions visibles et valides.**